Guter Rath
für
angehende Hauswirthinnen

zu

ökonomischer Einrichtung einer Haushaltung, anständiger Besetzung ihres Tisches, Anordnung und Auftragen der verschiedenen Speisen bei mehr oder weniger großen Gastmalen oder Familien-Essen, nach den verschiedenen Jahrszeiten eingerichtet.

Anhang

Die Bereitung mehrerer Speisen, nur für größere Haushaltungen bestimmt,

als

Zweiter Theil

zum

Oberrheinischen Kochbuch.

Mit Kupfern.

Dritte durchaus verbesserte und vermehrte Auflage.

Mülhausen,
gedruckt und zu haben bei J. P. Rißler.
1840.

Vorwort

zur ersten Auflage.

Die Verfasserinn übergiebt hier einem nachsichtsvollen Publikum den zweiten Theil ihres oberrheinischen Kochbuchs, mit dem Wunsche, daß er mit derselben Güte, wie der erste, aufgenommen und nicht ohne Nutzen seyn möge Er enthält die schon längst versprochene Abhandlung über die Art, eine Haushaltung einzurichten, einen Tisch zu servieren, und welche Speisen in jeder Jahrszeit die gewöhnlichsten sind. Die Verfasserinn glaubt, daß sie besonders jungen Hausmüttern nützlich seyn werde. Sie hat in der möglichsten Kürze ihre Erfahrungen darüber zusammengestellt. Natürlicherweise konnte sie meist nur Winke geben. Bei einem Gegenstande, wo so viel von Vermögensumständen, Geschmack u s. w. abhängt, konnten keine allgemeine Regeln angeführt werden. Eigenes Nachdenken und Uebung müssen immer noch hinzukommen, die einzelnen Beobachtungen, Erfahrungen und Winke Anderer für seine besondere Lage anzuwenden und zu benutzen.

Darauf folgt noch eine Anzahl von Speisen, die im ersten Theil, der schon groß genug

und mehr für den Mittelstand berechnet war, nicht stehen; meist solche, die nur in größern Haushaltungen gekocht werden. Die Verfasserinn hofft dadurch einen Wunsch mehrerer achtbaren Freundinnen zu erfüllen, die ihr oft das Verlangen äußerten, mehr seltene und kostbare Speisen in ihrem Kochbuche zu finden. Aber auch hierin sah ich auf die größt-mögliche Oekonomie im Zubereiten der Speisen, überzeugt, daß Verschwendung in den Gewürzen und Zurüstungen auch in den reichsten Haushaltungen nicht statt finden soll.

Die Verfasserinn hat in diesem zweiten Theile nun alles niedergelegt, was ihr noch über die Kochkunst zu sagen übrig blieb. Sie dankt noch einmal für die gütige Aufnahme des ersten Theils, und hat in der neuen Auflage desselben alle Verbesserungs-Vorschläge unterrichteter Freundinnen angewandt. Sie erwartet auch für diesen Theil das gleiche, und wird, wenn auch er eine neue Auflage erleben sollte, gewiß jeden guten Rath als ein Zeichen wahrer Freundschaft annehmen und anwenden.

Die Verfasserinn.

Vorbericht

zur

dritten Auflage.

So wie wir in der Vorrede zur sechsten Auflage des ersten Theils des Kochbuchs bemerkt haben, ist die zweite Auflage dieses zweiten Theils auch schon vergriffen. Dieser schnelle Absatz und das noch immer fortwährende Begehren darnach, haben die Verlagshandlung vollkommen von dessen Brauchbarkeit überzeugt, und ... aufgemuntert, eine dritte Auflage zu veranstalten. Uebrigens ist diese der zweiten von der Frau Verfasserinn durchgesehene und sehr verbesserte Auflage vollkommen gleich.

Die nicht von der Frau Verfasserinn herrührende Artikel sind mit einem (*) bezeichnet.

Wir zweifeln keineswegs, daß diese neue, durchaus verbesserte Auflage, mit noch mehrerm Beyfall aufgenommen, und durch noch schnellern Absatz bälder eine neue veranlassen werde.

Der Verleger.

NB. Der Druck dieser Ausgabe war beinahe vollendet, als der Verbot der alten Maase und Gewichte erlassen worden; weßhalb sie im ganzen Werke ohne Beisetzung der damit correspondirenden metrischen Gewichte und Maase vorkommen. Um jedoch den Hauswirthinnen die Anwendung der Maase und Gewichte zu erleichtern, so ist folgendes vergleichendes Verzeichniß hier beigefügt worden.

Vergleichniß der alten Gewichte und Maase mit den neuen.

Gewichte.

2 Pfund sind 1 Kilogramm.

ein „ ist ein halbes Kilogramm und hat	500	Gramm.
ein halbes Pfund ist	250	„
ein Vierling „	125	„
ein halber Vierling „	62	„
eine Unze „	31	„
ein Loth „	16	„
ein halbes Loth „	8	„

Das Gewicht, womit in den Kramläden im Detail gewiegen werden muß, besteht in folgenden Eintheilungen, nämlich: Stücke von 1 Kilogramm, ½ Kilogramm, 2 Hektogramm oder 200 Gramm, 1 Hektogramm oder 100 Gramm, Stücke von 50, 20, 10, 5, 2 und 1 Gramm.

Will man nun ¾ Pfund wiegen, so nehme man

ein 2 Hektogrammstück,	200	Gramm
ein 1 Hektogrammstück,	100	„
ein Stück von	20	„
ein Stück von	5	„
¾ Pf. welche ausmachen	375	„

Für ein halbes Pfund nimmt man ein 2 Hektogrammstück und ein Stück von 50 Gramm — zusammen 250 Gramm.

Flüssigkeits-Maas.

eine Maas enthält 156 Centiliter und ist etwas mehr als 1½ Liter.

ein Schoppen ist beinahe 40 Centiliter oder 4 Deziliter.

Die neuen Maase, womit man sich im Detail bedient, sind Folgende;

Der Liter, welcher 100 Centiliter enthält;

½ Liter oder 50 Centiliter. Ein 5 Centiliter-Maas.
2 Deziliter 20 Centiliter. Ein 2 Centiliter-Maas.
1 Deziliter 10 Centiliter. 1 Centiliter-Maas.

Ueber die ökonomische Einrichtung einer Haushaltung, anständiger Besetzung eines Tisches mit Speisen nach den verschiedenen Jahrszeiten.

Will ein Frauenzimmer in einer Haushaltung glücklich seyn, so hat sie drei Hauptregeln zu beobachten. Diese sind Ordnung, Reinlichkeit und Sparsamkeit. Wie viel kann nicht eine gute Wirthin ersparen, wie manches unschuldige Vergnügen kann eine kluge Hausmutter ihrem Mann, und allen, die in ihr Haus gehören, durch ihre Ordnung und Sparsamkeit machen; welche Abwechslung kann sie durch ihre Geschicklichkeit in Speisen, ohne viele Kosten, veranstalten; wie wohlthätig kann sie gegen Arme seyn, und welche süße Zufriedenheit begleitet jene Ordnung und jenen Fleiß!

Sie, junge Hausmutter! die Sie dieses Buch lesen, versäumen Sie ja keine Pflicht, die Sie einst als eine gute Gattin und Haushälterinn zu erfüllen schuldig sind. Theilen Sie die Einnahme, die Sie zur Wirthschaft haben, so ein, daß Sie jährlich etwas daran übrig haben; damit, wenn die Lebensmittel theurer werden, es nicht zu schwer fällt, sie anzuschaffen. Kaufen Sie Jedes zur rechten Zeit ein, weun es am wohlfeilsten und am besten ist. Suchen Sie immer von jeder Sache so viel im Hause zu haben, als Sie brauchen, damit Ihr Gesinde nicht unnöthig die Zeit versäume, welche sehr genau benutzt und hoch gehalten werden muß. Schreiben Sie alle Ihre Ausgaben auf, und die Rechnung werde jede Woche geschlossen. Zählen Sie jeden Monat ihre Ausgabeu zusammen, und halten Sie gegen die Einnahme. Sollten Sie mehr Ausgaben als Einnahme haben, so sehen Sie in Ihrer Haushaltung nach, wo zu sparen ist. Sie

werden gewiß zu änderen finden, ohne daß Ihr Mann noch Gesinde es inne werden. Bestellen Sie jeden Abend Ihre Küche auf den folgenden Tag, damit die Speisen zur gehörigen Zeit zum Feuer kommen.

Sehen Sie auf gottesfürchtiges und arbeitsames Gesinde. Haben Sie Geduld mit ihren Fehlern. Seyen Sie in Ansehung der Arbeit und Ordnung streng; im Speisen aber wohlthätig, und in Ihrem Betragen gegen das Gesinde liebreich. Machen Sie Ihren Leuten nicht durch unnöthige Arbeit das Leben zur Last; seyen Sie in gesunden Tagen ihre Mutter, und in kranken ihre Verpflegerinn. Haben Sie Leute, die Ihrem Befehle zuwieder handeln, so stellen Sie ihnen ihre Pflichten mit Liebe vor. Hilft dieses nicht, so schaffen Sie sie gleich ab. Bessern Sie mehr durch weise Befehle und durch ein lehrreiches Beispiel, als durch viele Worte. Auch in Ansehung der Geschenke seyen Sie vorsichtig; geben Sie ihnen nicht zu viel, damit sie Ihnen nicht mit Undank lohnen, und nie keinen Flitterstaat; durch dies machen Sie sie unglücklich, weil sie in Zukunft diesen nicht fortführen können, ohne sich zu schaden. Hüten Sie sich wohl, daß Sie nie eines von Ihrem Gesinde zu Ihrem Vertrauten machen. Dadurch verlieren Sie die Achtung, die sie ihrer Frau schuldig sind; so wie es schädlich ist, wenn man von ihnen Stadtneuigkeiten oder sonst Geschwätze annimmt. Diejenigen Frauen, die dieses annehmen, werden gewiß immer von ihren Leuten übel bedient seyn. Gewöhnen Sie Ihre Leute zum frühen Aufstehen und zur Ordnung; der Tag ist lang, wenn man sich von der frühen Morgensonne aufwecken läßt.

Sehen Sie nach Allem selbst, und geben Sie Alles zur gehörigen Zeit heraus; so werden Sie sich viel Unlust und Geld ersparen. Untersuchen Sie jede Sache genau, ob sie Ihnen Vortheil bringt; und ist es nicht wirklich so, so lassen Sie sich nicht durch den Schein blenden.

Sie besitzen vielleicht das oberrheinische Kochbuch, worin ich alles aufgeschrieben habe, was man in einer Haushaltung vom Mittelstand braucht. Ich kann mit dem besten Willen irren; darum prüfen Sie selbst, und denken über alles nach. Ziehen Sie so viel Nutzen aus Ihrem Fleiße, daß Sie andern zum Beyspiel dienen.

Es wird einem Frauenzimmer übel genommen, wenn sie in der Haushaltung keine Kenntnisse hat, und übelgewählte Speisen auf den Tisch bringt; da es vielmal nur aus Unachtsamkeit geschiebt, die viel üble Folgen haben kann, wie wir leider Beispiele haben. Darum bitte ich Sie, mit dem größten Fleiß ihre Haushaltung einzurichten, und immer in allem auf eine genaue Ordnung und Reinlichkeit zu sehen; besonders in Ansehung des Tischzeuges, der Teller und Platten, und daß alles, was auf den Tisch kommt, ganz von der gleichen Farbe sey.

So gut es ist, wenn Sie eine große Tafel mit Speisen zu besetzen wissen, so ist es doch noch nöthiger, daß Sie Ihren täglichen Tisch mit gehöriger Abwechslung einzurichten wissen. Die besten Speisen werden einem zuwider, wenn man sie zu oft erhält, oder, wenn sie nicht so gewählt werden, wie sie zusammmen passen, und gut und schmackhaft zubereitet sind. Sie müssen sich nach der Jahrszeit richten. Der Sommer und Herbst verschafft uns die meisten Abwechslungen, doch hat jede Jahrszeit ihre Veränderungen. Sie müssen nur darauf denken zur gehörigen Zeit sich mit Vorrath zu versehen. Ueber die Schicklichkeit der Speisen müssen Sie nachdenken. Glauben Sie nicht, daß die theuern Speisen die besten sind; eine natürliche schmackhafte ist viel gesünder als die, so mit vielem Gewürze oder Schu gekocht sind.

Sorgen Sie, daß Ihr täglicher Tisch mit gut gekochten Speisen besetzt ist. Lassen Sie sich durch den Schein nicht irre führen, an dem Gemüse zu sparen, und sie nicht mit genug Fett zu kochen. Ein Gemüs, woran zu wenig Fett ist, nährt nicht, und Sie brauchen noch so

viel, als wenn es gut gekacht ist. Ich habe aus Erfahrung gelernt, daß ein guter Tisch, d. h. täglich ein Stück Rindfleisch und ein gutes Gemüse das wohlfeilste ist. Und sind Sie im Fall öfters Freunde und Freundinnen unverhofft zu bekommen, so haben Sie gleich noch eine Platte dazu, wenn Sie Fleisch zum Gemüse haben, und aus dem übrigen Braten ein Ragout machen, und eine Amelette mit Salat.

Haben Sie ein großes Gastmal, so denken Sie nach, welche Speisen zusammen passen. Sehen Sie auf die Abwechselung der Saucen des Ragout. Alles, was Sie zur Vorspeise haben, geben Sie nie wieder zu Braten. Suchen Sie immer in Allem so viele Veränderungen auf einer großen Tafel zu haben, als möglich. Lassen Sie sich auch nicht dadurch irre führen, daß Sie nur theuere Speisen aufsetzen. Sie können einen großen Tisch mit schönen Speisen besetzen ohne zu große Kosten zu haben.

Ordnen Sie nie Ihre Speisen, ehe Sie eine Zeichnung von dem Tische gemacht, wie die Platten gestellt seyn müssen; Sie können ihn nach dem Plan machen, den Sie hier finden; dann erst suchen Sie Ihre Speise schicklich aus. Geben Sie nie zuviel Speisen auf den Tisch, es fällt viel besser in die Augen, als wenn die Platten so aufeinander stehen. Lassen Sie immer schönes weißes Tischzeug sehen. Zum ersten Service runde Platten, zum zweiten blos lange, wie zum Braten und die Hauptplatten; haben Sie genug kleine lange Platten, oder Nebenplatten, so steht es sehr schön. Die Nebenplatten müssen, wenn es seyn kann, alle von gleicher Größe seyn, besonders von gleicher Farbe.

So gern ich wollte, so kann ich doch nicht bestimmt sagen, welche Speisen man geben muß; ich habe die folgenden nur aufgeschrieben, um an einem Beyspiel zu zeigen, welche Speisen zusammen passen. Nur geben Sie nie zu einem großen Gastmahl Speisen, die ausser der Jahrzeit sind; und haben Sie viele Platten, so häufen

Sie die Speisen nicht darauf. Legen Sie nie das Fleisch, so zum Gemüse gehört, auf das Gemüs, sondern auf Nebenplatten. Stellen Sie sie neben das Gemüse, es ist eine Nebenplatte mehr, und ist besser zum Servieren.

In einer wohleingerichteten Haushaltung hat man vom Spätjahr bis man grüne Gemüse hat, für jeden Tag in der Woche sein bestimmtes.

Sonntags Kohl: wenn keiner mehr zu haben ist, Schnitze oder eingemachte Bohnen.

Montags gelbe oder weiße Rüben.

Dienstags Sauerkraut oder Rüben.

Mittwochs dürre Erbsen oder Linsen, oder weiße Bohnen.

Donnerstags Weißkraut; da das Sauerkraut gewärmt besser ist, und man nicht gern zwei Tage nach einander das gleiche Gemüse hat, so kann es am Donnerstag gegeben werden.

Freitags Mehlspeise mit Fischen.

Samstags Erdäpfel.

Die vier ersten Gemüse werden mit Fleisch gekocht; zu eingemachten Bohnen und Weißkraut giebt man Ripplein oder Bratwürste; in Linsen kocht man Rauchwürste

1. Ein Mittagessen für sechs Personen.

Erster Aufsatz.

1 Stück Rindfleisch von 3 Pfund; Senf oder was die Jahrszeit ist, zum Rindfleisch zu geben.
1 Platte Gemüse.
1 Mit Fleisch zum Gemüse.
1 Ragout.

Zweiter Aufsatz.

1 Braten.
1 Platte Gebackenes.
1 Teller gekochtes Obst.
1 Salat, und

Zum Dessert.

1 Teller mit Käse.
2 Mit Obst.
1 Mit Mandeln.
1 Mit Zuckerbrod.

Unten am Tisch die Tassen zum Kaffee, und oben Liqueur oder Kirschwasser.

2. Ein Abend- oder Nachtessen für sechs Personen.

1 Suppe von Gerste oder welche man gern hat, nur keine Fleischsuppe mit Brod.
1 Platte Gemüse.
1 Ragout.
1 Braten.
1 Teller mit gekochtem Obst.
1 Salat.
1 Platte Gebackenes.

Hat man einen Schinken oder eine gesalzene Zunge, so kann man den Ragout weglassen.

Zum Dessert.

In die Mitte das Gestell mit Liqueur.
2 Teller mit Obst.
2 Mit Zuckerwerk.
1 Mit Kastanien.
1 Mit Mandeln.

Zum Nachtessen giebt man keine Käse.

3. Ein Mittagessen für zwölf bis sechzehn Personen.

Erster Aufsatz.

2 Suppen, eine von Krebsen, eine Fleischsuppe mit Knöpflein oder zwei gleiche.
1 Stück Rindfleisch von 8 Pfund.
1 Meerrettig.
1 Bohnensalat.
1 Oliven.
1 Senf.
1 Platte mit gelbem Kohl.

1 Platte Sauerkraut.
1 Platte Netzwürstlein.
1 Platte frischgeräuchertes Schweinefleisch.
1 Platte mit Kalbsripplein.
1 Platte gebackene Hammelsfüße.
1 Platte gebackene Kalbsmilchlein.
2 Platten Fische mit weisem Wein.
1 Platte Wildpret-Ragout.

Zweiter Auffsatz.

1 Welscher Hahn.
1 Stück Wildpret.
1 Gallerte.
1 Platte Aepfelküchlein. Die Küchlein nimmt man zur Hauptplatte.
1 Platte Rosenküchlein.
1 Platte Tabacksrollen.
1 Platte Torteletten mit Himbeeren.
1 Platte weiße Creme.
1 Platte kleine Flans mit Kaffee.
2 Platten gekochtes Obst.
2 Salate.

Dessert.

1 Platte kleine Croquando.
1 Teller mit Käse.
2 Schüsseln mit eingemachten Früchten.
4 Teller mit Maronen.
4 Teller mit Zuckerwerk.
4 Teller Obst.
4 Teller dürre Früchte.

Man kann vier Teller weniger geben, nachdem die Tafel groß ist. Oben das Gestell mit Kirschwasser, und unten die Tassen.

4. Ein Nachtessen für zwölf bis achtzehn Personen.

2 Suppen.
2 Platten Blumköhl.

2 Platten Spinat, mit spanischem Brodteig garnirt.
1 Platte mit Fischen.
1 Platte Frikando mit Krebsen.
2 Kapaunen.
1 Stück Wildpret.
1 Platte mit Tauben.
1 Schinken.
2 Platten gekochtes Obst.
1 Pudding und die Sauce in einer Sauciere.
1 Platte Torteletten mit Obst.
1 Platte Küchlein.
2 Salate.
Der Dessert ist wie zu Mittag.

5. Ein Mittagessen für vier und zwanzig bis dreißig Personen.

Erster Aufsatz.

1 Fleischsuppe mit Knöpflein.
1 Suppe von Reis mit Jus.
1 Stück Rindfleisch von 12 Pfund.
Rettig. Frische Butter. Oliven. Zwiebelsalat. Senf.
2 Platten mit Bohnen.
2 Platten junge gelbe Rüben und Pastinacken.
2 Platten mit Hammelsripplein.
2 Platten mit gebackenen Kalbsfüßen.
2 Platten Hirnwürste.
1 Timbal-Pastete von jungen Hahnen mit Krebsen.
1 Platte gespickte Kalbsmilchlein.
2 Platten Frikando mit Sauerampfer.
2 Platten Forellen mit rothem Wein.

Zweiter Aufsatz.

1 Gallerte oder Schweinskopf.
1 Welscher Hahn.
1 Platte mit zahmen Enten.
1 Stück Wildpret.
1 Platte mit Rebhühnern.

1 Platte kalte Salmen.
1 Platte Krebse oder Trüffeln.
1 Platte Erdbeerenschnitten.
1 Platte Pfutteln.
1 Platte Torteletten von Mandeln.
1 Platte Torteletten von Himbeeren.
4 Platten gekochtes Obst.
1 Creme mit gebranntem Zucker.
1 Kaffee-Creme.
1 Citronen-Creme.
2 Salate von Anchois.
2 Kopfsalate.

Dessert.

1 Zuckerbrod-Kugelhopf.
2 Platten gefüllte Merins mit Milchrahm.
2 Platten eingemachte Früchte.
6 Teller mit Zuckerwerk.
6 Teller mit Obst.
2 Teller Käse.
2 Teller Mandeln.
2 Teller Feigen.
Das Gestell mit Liqueur.
Die Tassen zum Kaffee.

6. Nachtessen für vier und zwanzig Personen.

2 Schüsseln mit Gerste.
1 Platte Blumenkohl.
1 Platte Artischocken.
1 Platte gefüllter Salat.
1 Platte gelber Kohl.
2 Platten Fische mit weißem Wein.
1 Platte Tauben mit Brodschnitten.
1 Platte Milchlein mit Krebssauce mit einem Ringe von spanischem Brodteig um die Platte.
2 Platten Hammelswürste.
1 Schweinskäse.

1 Stück Wildpret.
1 Hammelsschlägel.
1 Platte junge Hähne.
1 Platte Wachteln oder ein Fasan.
4 Teller gekochtes Obst.
2 Salate.
1 Großer Flanc.
1 Platte geschwungener Rahm.
1 Platte goldene Hauben.
1 Platte Rosinenbrod.

Man giebt so viel Teller zum Dessert als zu Mittag. Die gefüllte Merins und Käse müssen wegbleiben und an ihre Stelle vier andere Teller.

Hat man zu viel Hauptplatten, so thut man, wenn die Suppen und Gemüse servirt sind, die Suppenschüsseln weg, und an ihre Stelle zwei andere Platten.

7. Eine runde Tafel zu Mittag für achtzehn Personen.

Für eine runde Tafel muß man mehr kleine Platten haben, wenn der Tisch nicht zu leer seyn soll. Zum ersten Service giebt man mehr Teller zum Rindfleisch; auch stellet man gleich das huilier und Salat auf den Tisch.

2 Suppen.
1 Stück Rindfleisch von 10 Pfund.
2 Teller frische Butter.
2 Teller Rettig.
2 Teller Kukumernsalat.
2 Teller eingemachtes Welschkorn.
1 Platte Weißkraut.
1 Platte grüne Erbsen.
1 Platte gefüllte junge Hahnen zu den Erbsen.
1 Platte Bratwürste.
2 Platten gebackene Hammelsfüße.
1 Platte kleine Pastetlein.
1 Platte Forellen.
1 Platte gefüllte Hirne.
1 Platte frikassirte ganze Tauben mit Krebsensauce und Knöpflein garnirt.

Zum Braten

1 Mandelkugelhopf für die mittlere Platte.
1 Platte Gänse.
1 Stück Wildpret.
1 Platte Wachteln oder Rebhühner.
1 Platte kalter Salmen.
1 Platte Krebse.
2 Platten kleine Pfutteln.
2 Kirschwähen.
4 Teller mit gekochtem Obst.
1 Platte Blumenkohl.
1 Platte Artischocken mit einer Schusauce.
1 Creme mit Vanille.
1 Blanc-manger.
2 Salate.
Gestoßenen Zucker.
Zum Dessert giebt man so viel Teller als zum Braten.

8. Ein Mittagessen mit Fastenspeis für zwölf bis achtzehn Personen.

1 Großer Karpfen, blau abgesotten, mit Petersilie garnirt, für die mittlere Platte. Er wird mit der Suppe auf den Tisch gestellt und bleibt stehen, bis der Dessert aufgetragen wird. Man servirt ihn zu zwei Gänsen und stellt gleich Salat, huilier und gestoßenen Zucker auf den Tisch.
2 Suppen.
1 Platte Weißbrodknöpflein.
1 Platte Makarony mit oder ohne Käse.
1 Platte Spinat mit Eiern.
1 gefüllter Krautskopf.
2 Platten schwarze Forellen.
1 Aal mit einer Kapern-Brühe.
1 Platte Hechte mit weißen Wein.

Zweiter Aufsatz.

1 Platte kalter Salmen.
2 Platten Barben mit Estragonsauce.
1 Platte gebackene Fröschen.
1 Platte Pfutteln.
1 Citronentorte.
1 Schokolade-Creme.
1 Thee-Creme.
1 Platten Blumenkohl.
1 Platte gebackene Eier.
1 Apfelring mit Mandeln.
1 Platte gekochte Birnen.
2 Salate.

Den Dessert wählt man von so viel Tellern, als man zum zweiten Service Platten hatte.

9. Ein Nachtessen mit Fastenspeisen für zwölf bis achtzehn Personen.

2 Suppen.
1 Platte mit gefüllten Eiern.
1 Platte Griespflutten.
1 Platte Artischocken.
1 Platte gebackene Scorzoneren.
2 gefüllte Karpfen.
1 Platte gebackene Hechte.
2 Platten Aepfelküchlein.
1 großer Flanc.
1 Citronen-Creme.
2 Platten gekochtes Obst.
2 Salate.
Huilier.
Gestoßenen Zucker.

Den Dessert wählt man wie den vorigen.

Die Vorrathskammer.

Hier, meine junge Freundinn, müssen Sie einer Biene gleichen, die vom Sommer bis zum Winter einärndtet. Doch kann ich Ihnen auch hier nichts Bestimmtes sagen. Sie müssen sich nach der Größe ihrer Haushaltung und nach Ihren Einkünften richten. Sie finden hier Alles, was in eine große Haushaltung gehört. Hüten Sie sich aber vor Kargheit, die immer glaubt, alles sei zuviel, und mitten im Winter nichts mehr im Hause hat, und alles doppelt bezahlen muß; denn ich weiß nicht, was in einer Haushaltung schädlicher ist, Verschwendung oder Geiz, eines schadet gewiß so viel als das andere.

Wenn es sein kann, so kaufen Sie im Frühjahr Lichter für den Winter; ein Licht von Winterfett brennt schöner und länger als die von Sommerfett, und ist im Frühjahr nicht so theuer. Im Monat Juni kaufen Sie Butter zum Einsieden; sehen Sie nicht auf die Wohlfeilheit, sondern auf die Güte. Die schlechte Butter ist nicht so fett, und wenn Sie sie einkochen, so bleibt Ihnen von 100 Pfund höchstens 80, und alles was Sie davon kochen, hat einen übeln Geruch. Von guter Butter bleiben Ihnen 86 Pfund. Hat man eine Haushaltung von 6 Personen, so siedet man gewöhnlich 100 Pfund Butter ein. Dann kommt die Zeit, wo Sie Obst und Bohnen für den Winter trocknen und einmachen müssen. Eingemachte Spargeln in Bouteillen halten sich nicht gut. Grüne Erbsen halten sich getrocknet besser als die in Bouteillen. Obst in Bouteillen gekocht, ist das Beste und Nützlichste, besonders saure und schwarze Kirschen. Diese halten sich zwei Jahre; nur müssen Sie die Früchte nicht zu reif nehmen. Haben Sie Gelegenheit, Zwetschen und anderes Obst zu trocknen, so versäumen Sie es ja nicht; dann kleine Gurken und junge Bohnen mit Essig einzumachen, die grünen Bohnen zu räuchern, um sie zu trocknen, ist am besten. Vor dem Herbst sorgen Sie für das Winter-

obst; feines Obst brauchen Sie nicht so viel, als geringes. Winterbirnen kaufen Sie nicht zu viel von einer Art; sie werden meist alle auf einmal gut, und wenn man sie nicht gleich braucht, so gehen sie in Fäulniß über. Trauben halten sich besser in einer Kammer als in einem Keller. Nach dem Herbst sorgen sie für die Wintergemüse, d. h. dürre Erbsen, Linsen, Schnitze, kleine weiße Bohnen, Vorrath in Mehl, daß Sie den Winter über oder auf 6 Monate haben. Mehl, das gleich aus der Mühle gebraucht wird, ist nicht so gut, als wenn es einige Zeit gelegen hat. Sie müssen immer zwei Sorten Mehl haben. Im September und Oktober kaufen Sie Eier, daß Sie bis im Februar haben; dann Kartoffeln, Weißkraut, weiße Rüben, zu saurem Kraut und sauren Rüben. Haben sie einen Keller, um Gartengemüse aufzubewahren, so kaufen Sie Rübkohl oder Kohlraben, Storzoneren, Rothkraut, Endivie, Meerrettig, Lauch, Selleri, Petersilienwurzel; dies schlägt man alles in die Erde oder Sand ein. Gegen das Neujahr schlachten Sie ein Schwein.

Haben Sie eine Haushaltung, wo Sie feines Gemüse brauchen, so sehen Sie im ersten Theile und in diesem nach; dort werden Sie alles finden, was ich hier weggelassen habe.

Vom Küchengeräthe.

Da die Einrichtung der Küchen an jedem Orte anders ist, so kann ich nicht sagen, wie der Heerd, noch wie die Töpfe, in denen man täglich kocht, eingerichtet sein müssen; nur will ich das Nützlichste sagen.

Die Ragouts werden besser auf Holzkohlen als auf Feuerflammen; wenn man viel zu kochen hat, so kann eine Köchinn nicht genug nachsehen, ob alles Feuer immer brennt, damit die Speisen nicht nach Rauch riechen.

Die Hitze von dem Kohlenfeuer ist stärker als die vom Holz oder Spänen. Wenn man nur ein paar Kohlen unter eine Casserolle thut, so kochen die Ragouts immer

gleich fort und werden um so viel besser; denn da man die Ragouts immer in verzinnten oder irdenen Casserollen kocht, so werden sie auf Kohlen nicht so rußig, als auf Holz; auch halten die Casserollen viel länger, und die Kohlen kosten nicht viel mehr als das Holz.

Da man nicht in allen Häusern große Küchen haben kann, so kann man in kleinen viel und gut kochen; nur ist Ordnung und Reinlichkeit die Hauptregel. So wie ich die Einrichtung der Küche nicht sagen kann, so kann ich auch nicht bestimmt sagen, welches Küchengeräthe man braucht, weil man an jedem Orte anderes hat und ihm andere Namen giebt. Nur lassen Sie sich zur Hauptregel dienen, wie ein Geräthe gebraucht ist, es gleich wieder abzuwaschen und an seine gehörige Stelle zu thun; denn wenn man es in einer oder halben Stunde wieder braucht, so kann man es ja wieder nehmen, die Küche ist dann immer aufgeräumt und reinlich.

Auf die Reinlichkeit des Küchengeräthes muß die genaueste Sorgfalt verwendet werden, weil schlecht verzinnte kupferne Kasserollen, in welchen man, ohne sie vorher gründlich gereinigt zu haben, öfters kocht und dann die Speisen darin stehen läßt, der Gesundheit höchst schädlich sind, wie die häufige Erfahrung es bestätigt. Uebrigens kenne ich keine Gattung Geschirre, welche dem von Kupfer (wenn es gehörig im Verzinnen unterhalten und beständig trocken und rein gehalten wird) wegen seiner Glätte und Reinlichkeit vorgezogen zu werden verdient.

Wenn die Speisen gekocht sind und man sie nicht gleich auf den Tisch geben kann, so muß man sie in eine irdene Casserolle thun und auf warme Asche stellen, damit sie warm bleiben bis sie aufgetragen werden; denn alle übrigen jetzt bekannte vier folgende Gattungen Geschirrs sind mannigfaltigen Fehlern unterworfen:

1) Die eisernen Casserollen haben den Fehler, daß sie schwarz kochen, so daß alle weißen Saucen, welche man darin kocht, von dunkler Farbe und unansehnlich werden.

2) Eine Composition von Eisen und Zinn. Diese ist, so vorsichtig man auch damit umgehen mag, dem Verrosten so sehr ausgesetzt, daß selbst bei jedesmaligem Abtrocknen Rostflecken entstehen, das Gefäß rauhe Stellen bekömmt und dadurch unbrauchbar wird.

3) Casserollen von Eisen mit innerer oder äußerer Verzinnung haben wieder den Fehler, daß die Verzinnung nicht so lange hält als sie angepriesen wird, losspringt, abschmelzt und die Geschirre dadurch narbicht und ungleich werden; von dicken Speisen setzen sich dann Theile in den Ecken an, und das Gefäß ist nicht mehr gut rein zu machen.

4) Irdenes oder Erdengeschirr. Dieses hat seine Empfehlung dadurch verloren, daß die Glasur, wenn man viel darin kocht, abspringt und sehr ungesund ist. Dieses Geschirr ist auch zu empfänglich für jeden Beigeschmack; um sich davon zu überzeugen, darf man nur eine gebrauchte Casserolle auf gelindes Kohlenfeuer setzen, und bald wird das Fette herauskochen, sich mit dem Wasser vermischen und einen übeln Geruch bekommen. Dieses Geschirr ist am besten, für die Speisen warm zu halten, wenn man sie in kupfernen Casserollen gekocht hat. Besonders lassen Sie nie keine Fische noch was mit Essig oder Wein gekocht ist, in kupfernen Gefäßen stehen.

Wenn ich zu rathen habe, so sollte in einer Küche nichts von Oehr noch Kupfer sein, als Casserollen und ein gut verzinnter Topf um Gallerte zu kochen. Die Töpfe von Eisen sind immer die besten für Rindfleisch und Gemüse zu kochen; auch ein steinerner oder hölzerner Mörser ist sehr gut, um Fleisch oder Speisen zu stoßen; ein öhr'ner Mörser bekömmt gleich Grünspan. Besonders muß ich Ihnen empfehlen, ja recht zu sehen, daß die Deckel auf die Casserollen und Töpfe passend sind; wenn sie zu groß oder zu klein sind, so werden die Speisen räuchlich und bekommen einen übeln Geruch. Die irdenen Deckel sind die besten. Die von Eisen oder von Kupfer ziehen Wasser, und dieses fällt wie-

der auf die Speisen; doch wenn man ein wenig Glut darauf thut, so sind sie sehr gut.

Auch das zinnerne Geschirr kann sehr schädlich werden, weil manches desselben mehr oder weniger Arsenik enthält. Lassen Sie nie saure Speisen, Salat, Eier, Butter, fette Brühen und besonders was mit Wein oder Essig gekocht ist, darin stehen; Sie werden finden, daß das Zinn von sauren Sachen blaue, von Salzspeisen und Eiern schwarze Flecken bekömmt; ein Beweis, daß etwas von seinen Theilen aufgelößt und in die Speise übergegangen ist. Alle Feuchtigkeit, Säure und Honig lösen die Bestandtheile vom Zinn auf.

Von allem Geschirr, so man zum braten oder backen in Oefelein und Zwischenöfelein braucht, ist das von Eisenblech das beste. Alles was verzinnt oder gelöthet ist, schmilzt ab und wird dadurch sehr ungesund. Auch muß man nie in einer Casserolle von Kupfer, oder Composition, Küchlein oder sonst etwas in Butter backen, sondern in eisernen Casserollen, denn glühende Butter nimmt alle Verzinnung hinweg.

So sehr man Acht auf das Küchengeschirr geben muß, so ist bei den Speisebedürfnissen diese Sorgfalt sehr zu empfehlen. Das Fleisch und die Milch von krankem Vieh, ranziger Speck, Mandeln oder Baumöhl und verdorrte Eier sind sehr schädlich.

Im Pflanzenreiche finden wir auch eine große Menge giftige und schädliche Gewächse, worunter in unsern Gärten der Schierling oder Hundspetersilie sich vorzüglich auszeichnet. Er blühet im Monat Juli und August. Man unterscheidet den Schierling von der Petersilie durch den Geruch; dieser ihre Blätter sind viel feiner und spitziger eingeschnitten, dunkler grün, als jene, die Saamengipfel größer und die Blumen zahlreicher.

*) Vom Reinigen des Tafel- und Küchen-Geschirrs.

Silberzeug zu putzen.

Das von aller Unreinigkeit und Fett gereinigte und sorgfältig abgetrocknete Silberzeug putzt man auf folgende Art. Man schabt mit einem Messer gewöhnliche Kreide recht fein, siebt sie hierauf durch ein feines Sieb, welches nichts Hartes und Steiniges durchläßt, wodurch das Silberzeug Ritzen bekommen würde, drückt ein Stück feines und weiches Leder, welches von einem Damenhandschuh sein kann, in die pulverisirte Kreide, reibt das zu putzende Stück Silber stark und wischt es alsdann mit einem reinen, leinenen Tuche gut ab. Ist das Silberzeug von getriebener Arbeit, so bedient man sich dazu eines Silberbürstchens.

Will man dem Silberzeug einen recht schönen Glanz geben, so bedient man sich statt der Kreide des gebrannten präparirten Hirschhorns und verfährt übrigens damit ganz so, wie bei der Kreide ist gesagt worden.

Sollte ein Stück Silberzeug Stockflecken bekommen haben, so macht man diese mit reinem, frischem Wasser naß, streut etwas reines, fein pulverisirtes Sauerkleesalz darauf, läßt es eine Viertelstunde liegen und reibt es alsdann mit reinem Handschuhleder ab.

Von der Reinigung des Porzellans.

Das Porzellan zum Tafel-Gebrauch wird mit einem reinen, leinenen Tuche in heißem Wasser von allen Seiten mit Kleie rein abgewaschen, und alsdann mit lauwarmen Wasser rein abgespühlt. Ist viel abzuwaschen, wodurch das Wasser sehr fettig wird, so ist es nöthig, das heiße Wasser so wie auch das kalte ein oder mehreremal zu erneuern. Zur Reinigung der Kaffee- und Milchkannen bedient man sich, wenn man nicht eine Bürste, wie zur Reinigung der Flaschen hat, eines Stäbchens, um welches man ein reinliches Stück Leinwand gebunden hat und damit die Kannen von allen Seiten mit warmem Wasser ausreibt und dann nach-

spühlt. Bei Milchkannen ist es um so nöthiger, weil sich das Fett auf dem Boden fest ansetzt, welches durch bloßes mehrmaliges Ausspühlen nicht heraus zu bringen ist und in den Kannen einen unangenehmen Geruch zurück läßt.

Das Wasser zum Abwaschen des Porzellans darf nicht zu heiß genommen werden, weil es sonst springt oder doch Risse bekommt. Man braucht daher auch beim Anrichten der Speisen oder beim Füllen der Kaffee- und Milchkannen die Vorsicht, im Winter das Geschirr einige Zeit vor dem Gebrauche in eine eingeheitzte Stube zu setzen oder vorher mit lauwarmem Wasser auszuspühlen, ehe man die heißen Speisen und Getränke in die Schüsseln, Platten oder Kannen bringt.

Vom Putzen und Scheuern des Zinns.

Man kocht Lauge von Asche und Wasser, nimmt Scheuergras (das grüne Gras, welches sich im Getreide findet, Katzenwadel) brühet es mit kochendem Wasser ab, scheuert das Zinn vermittelst desselben mit recht feinem Sande und recht heißer Lauge und spühlt es alsdann mit reinem Wasser ab. Kann man es im Sommer an die Sonne bringen, so wird es durch das geschwinde Trocknen noch schöner. Soll es dem Silber ähnlich werden, so putzt man es, nachdem es völlig abgetrocknet ist, noch mit Kreide, auf die Art, wie es bei dem Putzen des Silbers angegeben ist.

Stockflecken, die sich durchs Scheuern nicht wegbringen lassen, bestreicht man mit Scheidewasser, welches sie wegbeißt, und scheuert alsdann das Zinn wie anderes.

Vom Scheuern des Kupfers und Messings.

Dieses muß mit feinem weißen Sande und heißgemachtem schwachen Essig vermittelst eines Strohwisches gescheuert, in Wasser rein gespühlt und in der Sonne getrocknet werden.

Das recht gute Abspühlen und Abtrocknen ist bei dem Kupfer und Messing besonders nothwendig, weil sich so-

gleich wieder Grünspan ansetzt, im Fall durch sorgfältiges Abspühlen nicht alle Säure weggeschafft wird, und die Gefäße gleich wieder anlaufen, wenn sie nicht gut abgetrocknet werden.

Messingene Schlösser können auf folgende Art sehr schön geputzt werden: man gießt auf fein geschabten Trippel Baumöhl oder Branntwein, bringt den daraus gebildeten Teig auf die Schlösser und reibt sie mit einem wollenen Lappen tüchtig ab. Hierauf nimmt man einen andern trockenen Lappen, reibt damit und mit trockenem Trippel die Schlösser nochmals und wischt sie mit einem reinen leinenen Tuche wohl ab. Anstatt des Trippels kann man auch gesiebte Asche nehmen und übrigens eben so verfahren.

Recht schön werden auch Schlösser, Leuchter und dgl. durch Mehl von Ziegeln oder Backsteinen, das Mehl muß aber durchaus fein gesiebt sein. Vermittelst eines wollenen Lappens putzt man sie damit trocken.

Messingene Leuchter reinigt man zuvor von allem Fette dadurch, daß man etwas Werk anzündet, und damit die Leuchter rein abreibt, bis daß nicht das Geringste davon mehr daran ist. Hierauf putzt man sie mit Trippel oder Asche, wie die Schlösser.

Was man täglich in der Küche braucht.

Salz, zweierlei Mehl, Weißmehl für die weißen Saucen, und Brodmehl für Braune zu rösten. Gewürz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Schalotten, alle Morgen frisches Grünes zum Rindfleisch, Petersilie und Schnittlauch; hat man Morcheln, so thut man sie in papierne Kapseln und hängt sie in die Küche zu dem Kamin, damit Rauch dazu kömmt, welcher verhütet, daß Milben dazu kommen und sie zerfressen. Auch gestoßenes Brod muß man im Vorrath haben. Man nimmt dasjenige Weißbrod oder anderes Brod, das man übrig hat, thut es in einen Backofen

oder Zwischenöfelein, läßt es schön gelb werden; wenn es kalt ist, so stößt man es recht fein und verwahrt es dann in einer Schachtel, welche immer mit Papier überzogen ist; wenn es schön gelb ist, so kann man es auch zu Saucen gebrauchen, zu welchen man sonst das Brod in Butter zu rösten pflegt.

Weil man nicht in allen Küchen Schu hat, so darf man nur die braune Brühe aus der Bratenpfanne abseits stellen; man hält sich dazu einen besondern Topf; die Brühe hält sich 8 bis 9 Tage.

Von Fleisch-Speisen.

Das meiste Fleisch, das wir in unsern Küchen brauchen, ist das zahme Fleisch, worunter das Rindfleisch das erste ist, weil es täglich auf den Tisch kömmt. Es ist das ganze Jahr von gleicher Güte. Doch ist junges Rindfleisch besser als altes, obschon die Brühe vom alten viel besser ist, so bleibt doch bei aller angewandten Mühe das Fleisch zäher. Das Fleisch von einem jungen Ochsen hat eine schöne frische Röthe, das Fett ist weiß und die Muskelfasern sind hart, bei einem alten hingegen ist das Fleisch von einer matten Farbe und das Fett gelblich.

Das Kalbfleisch ist wie das Rindfleisch das ganze Jahr gut; gutes Kalbfleisch muß schön weiß sein und die Nieren mit Fett überzogen. Wenn das Kalb zu jung ist, so ist sein Fleisch roth, unappetitlich und unschmackhaft.

Das Hammelfleisch ist vom März oder April bis Oktober gut, dann ist das Fleisch mager und zähe und bekömmt einen übeln Geruch. Gutes Hammelfleisch muß fett und von einer frischen Fleischfarbe sein, und wenn man es zwischen die Finger drückt, sich weich anfühlen lassen.

Das Fleisch von einer alten Ziege ist nie gut; junge sind vom Hornung bis im Mai gut, nur muß eine Ziege 2 bis 3 Wochen alt sein, sonst ist es eine matte Speise.

Schweinefleisch ist immer gut; doch ist es im Winter besser als im Sommer, weil es besser ausgemästet ist; auch giebt man es im Sommer auf keine große Tafel. Spanferkel hingegen giebt man das ganze Jahr auf den Tisch.

Vom Wildpret.

Man ziehet das Rehfleisch allem andern Wildprete vor, weil es allezeit mürber und milder ist; auch kann man es das ganze Jahr haben. Je jünger das Wildpret ist, desto delikater ist sein Fleisch; so wie man von allen Arten das Weibliche dem Männlichen vorzieht; Hirsch ist das gleiche wie das Reh.

Vom Anfang September bis Ende Oktober ist das Wildpret mager und unschmackhaft. Das wilde Schwein ist vom Oktober bis im Mai gut, im Sommer ist es sehr mager, und wenn man es um diese Zeit in Essig thut und ein Gewitter kömmt, so kömmt es in eine Gährung und gebt gleich in Fäulniß über, ist auch alsdann unbrauchbar.

Hasen sind vom Hornung bis im Mai nicht gut und werden um diese Zeit auf keine Tafel gegeben. Im Sommer giebt man junge Hasen.

Lammfleisch ist im Frühjahr am besten.

Von dem Geflügel.

Alles Geflügel, das auf unsern Höfen erzogen wird, nennt man weiß Geflügel; nämlich welsche Hähne oder Hühner. Diese sind gut, bis sie ein Jahr alt sind; das Huhn ist zarter als der Hahn, bis es anfängt zu legen, dann wird es mager. Kapaune sind vom Spätjahr bis im Mai gut. Poularden sind viel besser, nur sind sie nicht so groß als Kapaune. Gänse sind gut, sobald sie ihre Federn haben, das heißt, sobald ihre Flügel über einander zu liegen kommen. Sie sind bis am Neujahr gut, dann werden sie aber hart, und man giebt sie auf keine Tafel mehr als in Gallerte. Enten ist das Gleiche wie die Gänse.

Schwarz Geflügel.

Auerhahnen, Fasane, Schneehühner, Rebhühner, Wachteln, wilde Enten, Tauben, Krametsvögel, Lerchen, Schnepfen und kleine Wasser- oder Fasten-Enten, welche man auch an einem Fasttage giebt. Auerhahne, Fasanen, und Rebhühner hat man das ganze Jahr, Schneehühner und wilde Enten vom Spätjahr bis im Sommer, Wachteln sind im Sommer, besonders nach der Erndte, gut, Lerchen in der Herbstzeit bis die Kälte kommt, Krametsvögel vom Spätjahr bis im Sommer, Tauben das ganze

Jahr, das heißt unsere Schlagtauben, welche man unter das schwarze Geflügel zählt. Wilde Tauben sind nie gut, weil sie schon zu alt sind, wenn man sie bekömmt; Bekassinen sind noch besser als Schnepfen, sie sind viel kleiner; beide giebt man zu jeder Zeit auf den Tisch; Schneegänse sind sehr hart und haben keinen guten Geruch. Kleine Wasser- oder Fasten-Enten sind den Winter über gut.

Von Fischen, Krebsen, Schnecken und Fröschen.

Von Fischen läßt sich nicht viel sagen, besonders da wir in unserm Lande nicht viel Gattungen haben.

Salmen sind vom Mai bis im September gut, nachher aber nennt man sie Lachs; ihr Fleisch ist dann weiß, hart und mager. Es giebt auch Wintersalmen, die von besonderer Güte sind, doch ist es sehr selten; Sälmlinge fängt man Anfangs April bis im Mai, dann bekömmt man im Rheine keine mehr; die Fischer haben aber den Sommer durch in ihren Behältern; Hechte sind im Winter besser als im Sommer; ein Hecht von 1 Pfund ist der beste, denn das Fleisch von den großen ist hart. Forellen hingegen sind im Sommer besser, und wie größer wie delikater, besonders wenn ihr Fleisch roth ist, dann nennt man sie Salmenforellen, doch sind sie das ganze Jahr gut, und man giebt sie immer sowohl auf große als auf kleine Tafeln. Karpfen sind im Winter fetter als im Sommer, die Milcher sind viel delikater als die Rogen, besonders zum backen; doch serviert man sie zu allen Zeiten, wie folgende Fische: Aal, Barben, Börsig und Schleien. Weißfische und Nasen sind nie gut, sie haben immer einen übeln Geruch und ist nichts als Gräthe. Stockfische, Laperdan, Mollyfische, Häringe serviert man von Neujahr bis Ostern.

Schnecken sind im Winter gut so lange sie gedeckelt sind. Krebse sind im Sommer am besten, man giebt sie das ganze Jahr auf den Tisch. Wenn der Mond zunimmt, so hat der Krebs mehr Fleisch, als wenn er im Abnehmen ist.

Frösche sind im Winter gut; den Kranken giebt man sie immer.

Gemüse, die man zum Abend- oder Nachtessen serviert.

Eierblumenkraut.
Hopfen.
Rapunzeln.
Spinat.
Gefüllter Spinat.
Spargeln.
Junge Pastinacken und junge gelbe Rüben.
Frühe Erbsen oder Zuckererbsen.
Schiefen oder Schoten.
Rübköhl oder Kohlraben.
Frühe welsche Bohnen.
Frikasirter Kopfsalat.
Salat, gekocht wie Spinat.
Gefüllter Salat.
Sauerampfer mit Eiern.
Sauerampfersauce mit Eiern.
Ein Pudding von Spinat.
Carton.
Endivie.
Blumenkohl.
Artischocken.
Früher gelber Kohl.
Erdäpfel.
Champignons oder Morcheln und Kukumern.
Diese Gemüse serviert man vom Frühjahr bis Spätjahr.

Winter-Gemüse zum Abend- oder Nachtessen.

Blumenkohl.
Storzoneren oder Artifivien.
Kleine gesalzene Bohnen.
Gekochter Selleri.
Gefüllter Selleri.
Rübkohl.
Endivie.

Spinat.
Rothes Kraut.
Brüßler-Kohl.
Gehacktes weißes Kraut mit Milch oder Fleischbrühe.
Gefülltes Kraut.
Gefüllte Erdäpfel.
Gebackene Erdäpfel mit Eiern.
Erdäpfel gebräckelt.
Auf eine andere Art gebräckelte Erdäpfel.
Erdäpfelwürste.
Erdäpfelpflutten.
Erdäpfel-Eierkuchen.
Erdäpfel mit Milch und Eiern.
Erdäpfel mit englischer Sauce.
Ein Erdäpfelknopf.
Gefüllte Zwiebeln.
Zwiebeln mit Sauce.
Gebackene Würste.
Nudeln.
Gefüllte Nudeln.
Griespflutten.
Gefüllte Ameletten.
Blinde Stockfische.
Eierkuchen mit Gans- oder Kalbsleber.
Eierkuchen mit Spinat, so wie Pudding und Knöpf.
Ameletten.
Grüne Eierkuchen.
Gerührte Eier.
Verlohrene Eier.
Gefüllte Eier.
Pudding von Reis.
Pudding von Mark.

Alles, was von Eiern und Mehl in dieser Gemüsordnung ist, können Sie zu allen Zeiten zu Abend auf den Tisch geben, nur nicht zu großen Gastmahlen; zum Abendessen geben Sie kein Fleisch zu dem Gemüse, als

zum gelben oder weißen Kohl Netz- oder Bratwürste; auf den Spinat keine Eier, der wird mit gebackenem spanischem Brodteig garnirt.

Aller Gattungen feine Gemüse, so im Butter gebacken werden, als: Blumenkohl, Carton, Antischocken, Artifivien, Spargeln, gebackene Eier, gebackenes Geflügel und im Butter gebackenes Fleisch. Dieses alles können Sie gegen grüne Gemüse stellen. Zu Mittag sind es Nebenplatten zum Braten und zu Abend sind sie an der Stelle eines zweiten Gemüses.

Was man zum Rindfleisch servirt.

Brunnenkressensalat.
Gartenkressensalat.
Fleischkraut-Salat.
Kleine Rettige.
Frische Butter.
Schnittlauch mit Essig und Oehl.
Rettig.
Rettigsalat.
Bohnensalat.
Zwiebelnsalat.
Kukumernsalat.
Eingemachtes Welschkorn.
Gelberubensalat.
Häringsalat.
Anchoissalat.
Eingemachte kleine Kukumern.
Rothe Rahnen.
Senf.
Meerrettig mit Fleischbrühe.
Meerrettig mit Essig.
Sardellen Butter.
Oliven.

Des

Oberrheinischen Kochbuchs

Zweiter Theil.

Enthaltend

die Bereitung mehrerer Speisen, meistens nur für größere Haushaltungen bestimmt.

Kraftbrühen (Coulis).

1. Eine Fleischbrühe oder Coulis für Ragout oder zu andern Speisen.

Hat man ein Gastmahl, so ist eine solche Brühe sehr gut, damit man die Brühe zur Suppe nicht brauchen darf. Es giebt eine sehr unschmackhafte Suppe, wenn das Fleisch eine Stunde gekocht hat, und immer abgeschöpft und mit Wasser nachgefüllt wird.

Man nimmt 2 Pfund mageres Rindfleisch, eben so viel Kalbsknochen, von Geflügel, Flügel, Füße, Krägen, Mägen und alle abgängigen Knochen, die man hat. Hat man dies nicht, so nehme man ein altes Huhn; setze alles in einem Topf mit 6 Maaß kaltem Wasser zu, kein Salz; verschäume es wohl, und wenn es kocht, so thue man Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, 3 Lorbeerblätter und 2 Zwiebeln mit 4 Nägelein besteckt dazu; lasse es bei gelindem Feuer kochen; gieße immer warmes Wasser nach, damit man 3 Maaß Brühe behalte; lasse es kochen, bis alles Fleisch weich ist, nehme alles heraus, gieße die Brühe durch ein Sieb, und schöpfe alles Fett rein ab. Diese ist zu allen Saucen und andern Speisen, zu denen man Fleischbrühe braucht, gut.

2. Eine klare oder glänzende Brühe auf Fleisch.

Nimm ein mageres Stück Rindfleisch, 2 bis 3 Pfund, ein halbes Pfund magern Speck, auch Speckschwarten; das Fleisch schneide in fingersdicke Scheiben; streiche eine Casserole dick mit frischer Butter an, immer sechs Loth; lege das Fleisch und den Speck satt neben einander, und lasse es auf Kohlen langsam braun werden, aber ja nicht schwarz; dann thue etliche Anrichtlöffel voll Fleischbrühe oder in Ermangelung dieser, Wasser dazu; lege ein Kalbs-

fuß, in etliche Stücke gehackt, dazu, alle Sorten Wurzeln, etliche Pfefferkörner, Muskatblüthe, 2 Zwiebeln mit Röhrlein; während dem Kochen nimm alles Fett ab. Wenn das Fleisch weich ist, so nimm alles daraus, gieße die Brühe durch ein Haarsieb, und schöpfe wieder alles Fett rein ab. Eine halbe Stunde zuvor, ehe man das Fleisch glasieren will, thue die Brühe, etwa 3 Schoppen, in die Casserole und laß sie stark kochen. Während dem Kochen rühre öfters darin; wenn sie anfängt dick zu werden so muß sie in einem fort gerührt werden. Laß sie kochen, bis sie so dick ist, daß man sie mit einem Pinsel auf das Fleich streichen kann.

3. Gebundener Schû (Jus).

Nimm 2 Pfund Kalbfleisch oder sogenanntes Abfallfleisch, welches man von Braten oder Coteletten abschneidet, ein halbes Pfund magern Speck, alles in Würfel geschnitten, 4 Zwiebeln, gelbe Rüben und Petersiliewurzeln; zerschneide dies alles klein; nimm ein Viertelpfund Butter, laß sie zergehen, thue das Fleisch und die Zwiebeln in die Butter, röste dies, bis es gelbbraun ist, und fülle es mit einem Maaß guter Fleischbrühe und einem Maaß Wasser auf. Die geschnittenen Wurzeln thue dazu und etliche Nägelein, Muskatenblüthe und eine Jngwerwurzel; laß es langsam eine halbe Stunde kochen; röste 3 Kochlöffel voll Mehl in Butter gelbbraun; fülle es mit der Brühe auf; thue es wieder zusammen auf das Fleisch, und laß es noch eine Stunde zusammen von einer Seite kochen, damit das ohnehin sich setzende Fett sich rein abschöpfen läßt. Laß es nun durch ein Tuch laufen; winde es wohl aus, doch so, daß kein Fleisch noch Gewürz dazu kommt. Diese braune Coulis ist zu allen braunen Saucen gut, besonders zu Wildpret. Sie hält sich nicht länger als einen bis zwei Tage.

4. Trockene Fleischbrühe auf Reisen.

Man nimmt zu 2 Pfund von dieser Brühe 3 alte Hühner, 10 Pfund mageres Rindfleisch, 10 Pfund Kalbfleisch

und 4 Kalbsfüße; alle Beiner werden zu kleinen Stücken verhackt, thut alles Fleisch und die Hühner in einen großen Topf; gießt so viel Wasser dazu, daß alles Fleisch wohl bedeckt ist; verschäumt es wohl, und läßt es von einer Seite langsam kochen; dann nimmt man 4 Zwiebeln, etliche gelbe Rüben, Petersilien und Selleriewurzeln, 4 Lorbeerblätter, 1 Loth Muskatenblüthe und einen kleinen Theelöffel voll ganzen Pfeffer, nicht viel Salz, und ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn; dieses wird in ein kleines Tuch gebunden. Wenn das Fleisch wohl verschaumt ist, so legt man dies alles dazu; während dem Kochen schöpft man alles Fette rein davon ab; sollte es zu viel einkochen, so muß man noch kochendes Wasser nachgießen, doch nicht zu viel, damit noch 4 bis 5 Maaß Brühe bleiben. So wie eine Sorte Fleisch weich ist, daß man es mit den Fingern verdrücken kann, so wird es heraus genommen und die Brühe durch eine Serviette in eine Schüssel geschüttet; man läßt sie eine gute halbe Stunde stehen, hebt dann alles Fett wohl ab, gießt sie wieder durch eine Serviette in eine enge wohl verzinnte Casserolle. Das Unreine, so sich unten in die Schüssel gesetzt hat, tht man nicht dazu; lasse sie auf einem starken Feuer unter beständigem Rühren nochmals kochen, bis sie wie ein Brei ist. Wenn sie anfängt dick zu werden, so muß nur ein wenig Feuer seyn; hat sie ihre gehörige Dicke, so muß sie fingerhoch auf eine Platte gegossen werden. Wenn sie kalt ist, so wird sie in kleine Täfelchen geschnitten; dann legt man sie auf Siebe und läßt sie an der durchziehenden Luft 3 bis 4 Tage trocken werden und wickelt jedes Täfelchen in schönes Papier ein.

Sie ist mehr als ein Jahr gut, wenn sie an einem trocknen Ort aufbewahrt wird; 2 Loth geben, in einer halben Maaß kochendem Wasser aufgelöst, eine kräftige Brühe.

5. Ein Schü (Jus) von Fischen (Fisch-Coulis).

Nimm etliche Pfund Fische, welche man am besten haben kann; Weißfische sind auch gut, nur müssen sie in einem

reinen Wasser gelebt haben, damit sie keinen übeln Geruch haben; wasche sie wohl aus; schneide sie in handbreite Stücke. Thue in eine breite Casserolle ein Viertelpfund frische Butter, laß sie zergehen, trockne die Fische wohl ab, lege sie satt neben einander in die Butter, streue so viel Mehl darüber, als du in die Finger nehmen kannst, laß die Fische auf beiden Seiten schön gelb werden; dann reinige Petersilienwurzeln, Sellerie, gelbe Rüben, Zwiebeln, von jedem eine kleine Handvoll; schneide dies alles in feine Scheiben; dann röste es zusammen in einem Stück frischer Butter gelblich, und wenn die Fische gelbbraun sind, so thue die Wurzeln dazu mit 3 Maaß Wasser, von allen Sorten Gewürz, ein wenig Salz; laß dies eine gute Stunde kochen, alsdann laß den Schü durch eine Serviette in ein anderes Geschirr laufen; drücke es wohl aus, dann verbrauche sie zu Fastensuppen oder Saucen.

(*) Fleischbrühe gut zu erhalten.

Man ist während dem Sommer oft sehr in Verlegenheit, die Fleischbrühe von einem Tag zum andern gut zu erhalten. Sie wird in den besten Speisekammern sauer. In dem Keller nimmt sie fast überall einen übeln Geschmack an. Es giebt ein einfaches und sicheres Mittel, sie während der größten Hitze gut zu erhalten: dieses ist, daß man sie Morgens und Abends aufkochen läßt. Da sie aber durch diese öftern Aufkochungen immer weniger wird, so muß man sie in dem Hafen sehr wenig salzen.

Suppen.

1. Fasten-Suppen.

Nimm zu 1 Maaß Suppe folgende Kräuter: Spinat, Sauerampfer, Lattich, Endivien, Lauchzwiebeln, grüne Erbsen, Petersilienkraut und alles, was die Jahreszeit von feinen Gemüsen liefert, von jedem eine gute Hand voll, nur halb so viel Petersilie; wenn alles gewaschen und gereinigt ist, so hacke es klein. Hat man Gemüse, als: Blumenkohl oder Wurzeln, so schneide sie in Streifen; röste dann alles dieses in frischer Butter; fülle es mit Erbsenbrühe oder mit dem Schü von Fischen auf und laß sie eine halbe Stunde kochen; dann thue gebähtes Weißbrod darein, so viel, daß die Suppe nicht zu dick vom Brod wird; laß sie nur einmal aufkochen; nimm 2 oder 3 Eyergelb, nachdem man viel oder wenig Suppe hat; reibe Muskatnuß dazu, richte die Suppe an und gieb sie gleich auf den Tisch.

Hat man keine gekochte Erbsen, so mache folgende Brühe: Nimm etliche Hände voll dürre Erbsen; wenn sie gereiniget und gewaschen sind, so thue sie in einen Topf mit vielem Wasser; nimm eine Hand voll Sellerie, die Blätter und Wurzeln, und Lauch, etliche Zwiebeln; schneide alles klein; thue es zu den Erbsen, und Salz; laß es kochen, bis die Erbsen aufplatzen; laß sie dann durch eine Serviette laufen. Mit dieser Brühe fülle die Suppe auf; sie wird zu vielen Fastenspeisen gebraucht; auch kann man statt Brod gebackene Erbsen in diese Brühe oder in die von Fischen thun.

2. Gebackene Erbsen für Suppen.

Thue in eine Schüssel 3 Kochlöffel voll Mehl und ein wenig Salz; rühre es mit warmer Milch dick an; dann

schlage 3 Eyer dazu, schaffe den Teig wohl; laß dann Butter heiß werden in einem weiten Schaumlöffel; thue von dem Teig darein und laß ihn in der Butter schön gelb werden und nimm ihn mit einem andern Schaumlöffel heraus. Auf diese Weise fährt man fort, bis der Teig zu Ende ist; thue die gebackenen Erbsen in die Suppenschüssel, rühre in die kochende Brühe das Gelbe von zwei Eyern, und richte sie über die Erbsen an. Man muß diese Suppe gleich auf den Tisch geben, sonst werden die Erbsen zu weich.

Diese gebackenen Erbsen sind auch gut in Fleischbrühe mit Eyergelb.

3. Suppe mit Kartoffelklösen (Erdäpfelknöpflein).

Nimm 4 oder 6 Kartoffeln, je nachdem sie groß sind. Sie werden in wenig Wasser gekocht, geschält, und wenn sie kalt sind, auf dem Reibeisen gerieben. Nimm 4 Loth frische Butter, laß sie zergeben, aber nicht heiß werden; rühre darin, bis sie wieder kalt ist; dann schlage 2 ganze Eyer und von zwei andern das Gelbe darein. Nimm ein halbes Pfund Milchbrod; weiche es in warmer Milch ein; drücke es wohl aus; rühre es mit den geriebenen Kartoffeln in die Butter, nebst 3 Eßlöffel voll süßen Rahm, ein wenig Muskatnuß, fein geschnittene Petersilie und Salz; rühre alles stark unter einander; laß Fleischbrühe kochen; mache kleine Klöse oder Knöpflein und lege sie darein; thue in eine Suppenschüssel das Gelbe von 2 Eyern; wenn die Klöse mit der Brühe gekocht haben, daß sie alle in die Höhe kommen, so rühre die Suppe in die Eyer und gieb sie gleich auf den Tisch.

4. Eine zerfahrene Suppe.

Für 6 Personen nimm 2 Kochlöffel voll Mehl; reibe ein wenig muskatnuß und thue Salz dazu; rühre es mit

ein wenig Milch an; dann thue 2 Eyer dazu und schaffe den Teig wohl, thue Fleischbrühe in eine Casserolle. Wenn sie kocht, so nimm den Teig in einen Schaumlöffel und laß ihn langsam in die Brühe laufen und sämmtliches ein paar mal aufkochen. Nimm das Gelbe von einem Ey, thue ein wenig Schnittlauch dazu und rühre die Suppe langsam darein.

Man kann diese Suppen auch mit Wasser machen: nimm so viel Wasser, als man Suppe braucht; thue ein gutes Stückchen frische Butter dazu und Salz; mache die Suppe wie die mit Fleischbrühe, nur nimm das Gelbe von 2 Eyern.

5. Weiße Eyergerste.

Zu einer Maaß Suppe, reibe 2 Hände voll Weißbrod so fein als möglich; es muß hartes Brod seyn, sonst kann man es nicht reiben; thue es in eine Schüssel; schlage zwei ganze und das Gelbe von 2 Eyern dazu, ein wenig Salz und Muskatnuß; nimm Fleischbrühe, laß sie warm werden, nicht sieden; rühre sie in das Brod; dann thue sie auf ein starkes Feuer; rühre darin, bis sie kocht; nimm sie gleich vom Feuer, gieße noch ein wenig kalte Fleischbrühe dazu, damit die Suppe nicht gerinnt; richte sie gleich an und gieb sie auf den Tisch.

Diese Suppe kann auch mit Wasser gekocht werden, nur muß man ein Ei mehr nehmen und ins Wasser ein gutes Stück frische Butter thun.

6. Zwiebeln-Suppe.

Nimm zu einer Maaß Suppe 3 bis 4 Stück große Zwiebeln; schäle und schneide sie halb in feine Scheiben; röste sie in heißer Butter gelbbraun; schütte sie in einen Schaumlöffel, damit alles Fett davon kommt; röste in Würfel geschnittenes Weißbrod in heißer Butter gelbbraun;

thue alles Fett davon, wie von den Zwiebeln; thue Wasser oder Fleischbrühe in eine Casserole auf das Feuer; wenn es kocht, so thue die Zwiebeln darein und Salz mit ein wenig Petersilienkraut; laß es eine halbe Stunde kochen; thue das Brod dazu, laß es noch ein wenig kochen und richte sie an.

7. Eine weiße Mehl-Suppe.

Zu einer Suppe für 6 Personen thue ein Stück Butter in eine Casserolle, 1 Kochlöffel voll Mehl; röste das Mehl, bis es anfängt gelb zu werden; dann thue Fleischbrühe oder Wasser dazu, so viel, als man Suppe braucht. Nimm in die Suppenschüssel 2 Eyergelb, ein wenig Muskatnuß. Wenn die Suppe noch 1 oder 2 Minuten gekocht hat, so rühre sie ins Ey und gieb sie gleich zu Tisch.

8. Suppe von Morcheln.

Reinige, und wasche in warmem Wasser eine gute Hand voll Morcheln. Erneuere das Wasser so oft, bis es nicht mehr schwarz wird. Schneide die Morcheln in kleine Würfel; koche sie mit vielem Wasser halb weich; dann schütte sie in ein Siebbecken. Röste in Butter eine Hand voll geriebenes Brod gelb; dann thue fein geschnittene Petersilie und die Morcheln wohl ausgedrückt dazu; rühre es noch ein wenig mit dem Brod in die Butter; dann fülle es mit der Brühe von Fischen oder Erbsen auf, und laß es eine halbe Stunde kochen. Nimm 3 Eyergelb in die Suppenschüssel; thue Muskatnuß dazu, und rühre die Suppe darein. Liebt man die Suppe dick, so bähe etliche Schnitten Weißbrod, laß sie ein wenig mitkochen, und gieb sie gleich zu Tisch.

9. Reis-Suppe mit Kräutern.

Reinige ein halbes Pfund Reis; wasche ihn etliche

Mal in kaltem Wasser; schütte es jedesmal wieder rein ab, und setze den Reis mit frischem Wasser aufs Feuer; laß ihn einmal aufkochen und gieß ihn dann in ein Siebbecken, und so viel frisches Wasser darüber, bis sich aller Schleim davon gelöst hat; alsdann thue den Reis in einen Topf mit 2 Maaß Fleischbrühe, die sehr wenig gesalzen ist. Nimm einen Selleriekopf, der besten Herzblätter von gelbem Kohl eine Hand voll, drei junge Petersilienwurzeln und Kraut, eine Endivienstaude oder Lattich, ein Lauch; schneide alles fein, wasche alles. Thue in eine Casserolle ein Stück frische Butter; lege die Kräuter darein; laß sie eine Viertelstunde dämpfen; dann gieße Fleischbrühe dazu und laß es kochen, bis sie weich sind. Wenn der Reis eine Stunde gekocht hat, so thue die Kräuter und Salz dazu, und richte ihn an. Diese Suppe ist vorzüglich gut, wenn die Gemüse noch nicht geschossen und überreif sind; auch müssen sie nicht durch zu langes Liegen welk geworden seyn, noch im Keller durch den Modergeruch, noch durch den Frost gelitten haben.

Diese Suppe kann man mit Sago für Kranke kochen; sie ist sehr gut.

10. Eine Fasten-Suppe mit Reis.

Man nimmt ein halbes Pfund Reis, behandelt ihn wie den vorhergehenden; an die Stelle von Fleischbrühe nimm Erbsen- oder Fischbrühe, thue dann ein wenig Gewürz dazu.

11. Fröschen-Suppen.

Nimm 50 Fröschenschenkel; wenn sie gewaschen sind, so koche sie wohl ab; thue sie in einen Mörser und stoße sie, bis die Beine ganz zerstoßen sind. Weiche ein Viertelpfund Milchbrod in Milch ein; drücke es wohl aus, und stoße es noch mit den Fröschen.

Thue in eine Casserolle ein Stück frische Butter; lege das Gestoßene dazu; röste es, bis die Butter schäumt; dann thue Fleischbrühe oder Wasser dazu, Salz und Petersilie, und laß dies eine gute Viertelstunde kochen. Dann schütte die Brühe durch eine Serviette; drücke sie so fest als möglich aus, thue sie wieder in die Casserolle, und laß sie kochen; dann schütte sie über gebähte Brodschnitte und laß sie ein wenig anziehen; so ist sie fertig.

12. Suppe von Gries mit Eyern.

Zu einem Viertelpfund Griesmehl nimm 2 Eyergelb; thue den Gries in eine Schüssel, die Eyer dazu; verreibe es wohl, daß es keine Klümpchen giebt, und laß es trocken werden. Setze eine Maaß Fleischbrühe mit 2 Loth frischer Butter aufs Feuer; wenn sie kocht, so streue das Griesmehl unter beständigem Rühren in die Brühe; laß sie eine Viertelstunde kochen; thue noch junges Petersilienkraut dazu, so ist sie gut.

Wenn man Fleischbrühe zu Suppen nimmt, die wohl gesalzen sind, so nimmt man Wasser dazu, so viel als man glaubt, daß sie einkochen wird. Da in Haushaltungen vom mittleren Stande die Fleischbrühe nicht so stark ist, als in großen Küchen, so ist zu diesen Suppen ein Stücklein frische Butter und das Gelbe vom Ey sehr gut.

13. Simouille.

Laß Fleischbrühe kochend werden, wie die vorhergehende, und koche sie wie den Gries. Gries ohne Eyer kocht man auf gleiche Art.

14. Kartoffel- oder Erdäpfel-Suppe.

Nimm zu einer Maaß Suppe 6 oder 8 Kartoffeln, nachdem sie groß oder klein sind; schneide sie in feine Wür-

fel, einen Lauch, eine Zwiebel. Dieses schneide auch klein, nimm Butter; laß sie heiß werden; röste die Kartoffeln, bis sie gelb sind, auf einem etwas starken Feuer mit den Zwiebeln; dann schütte dies in einen Schaumlöffel, damit alles Fett wieder abrinne. Thue Fleischbrühe, oder an einem Fasttag Erbsenbrühe oder Wasser, in einen Topf, etwa anderthalb Maaß; thue das Geröstete dazu. Den Lauch schneide fein mit etwas Salz; laß es eine gute halbe Stunde langsam kochen; röste mittlerweilen eine gute Hand voll würflicht geschnittenes Weißbrod gelbbraun. Wenn die Suppe genug gekocht ist, so thue das Brod dazu; laß sie nur noch ein wenig kochen und gieb sie zu Tisch.

15. Mandeln-Suppe mit Milch.

Nimm ein Viertelpfund süße Mandeln; laß sie im Wasser einmal aufkochen; schäle und stoße sie im Mörser mit ein wenig Wasser fein; thue sie in ein Geschirr und verrühre sie mit einer halben Maaß Milch. Nimm 4 Loth Zucker, 2 Loth frische Butter, ein Stücklein Zimmet; thue alles in eine Casserolle und laß es einmal aufkochen; laß es wohl zugedeckt auf warmer Asche eine Viertelstunde stehen; drücke es zweimal durch eine Serviette, damit alles Schleimige aus den Mandeln kommt; laß es noch einmal aufkochen; nimm etliche Schnitte gebähtes Weiß- oder Milchbrod; thue es dazu. Verrühre 3 Eyergelb mit ein wenig kalter Milch; rühre die Suppe in die Eyer, und sollte sie nicht süß genug seyn, so thue noch mehr Zucker nach.

16. Reis-Suppe mit Milch.

Nimm ein Viertelpfund Reis; reinige ihn, wie in N° 9 beschrieben ist; koche ihn mit 1 Maaß Milch, einem Stück Zimmet, 2 Loth frischer Butter, und nach Belieben Zucker,

bis er weich ist, dann verrühre mit ein wenig kalter Milch das Gelbe von 4 Eyern und rühre sie dazu; richte die Suppe über gebähtes Weißbrod an. Man kann, wenn der Reis zu dick ist, das Brod weglassen, und an der Stelle klein geschnittene Biscuits oder Makronen darauf legen.

Noch besser ist es, wenn der Reis gedörrt ist: nimm ein Blech, lege weißes Papier darauf und thue den Reis ganz dünne auseinander darauf; setze das Blech in einen warmen Backofen und laß den Reis ganz hart werden; dann muß man ihn in einem Mörser ganz fein stoßen und durch ein feines Sieb passiren; thue in einen Topf 2 Loth Butter, laß sie zergehen und thue das Reismehl dazu; dann rühre die Milch darein.

Auf diese Art wird das Reismehl gemacht, welches man zu dem Brei oder Pappe für Kinder gebraucht.

17. Suppe von Milch.

Nimm eine Maaß süße Milch; koche sie auf; binde ein Stück Zimmet und die halbe Schale von einer Citrone zusammen, und ein Viertelpfund Zucker; laß sie dann eine Viertelstunde langsam kochen; dann röste Weiß- oder Milchbrod in dünne Scheiben geschnitten; lege sie in die Suppe; nimm das Gelbe von 4 Eyern; verrühre sie mit kalter Milch in die Suppe; ziehe sie mit einem Löffel auf und richte sie an.

18. Weinsuppe von Schwarzbrod.

Reibe ein halbes Pfund Schwarzbrod; röste es in Butter gelbbraun; fülle es mit einer Bouteille oder einem halben Maaß Wein auf; thue nach Geschmack Zucker, ein Stück Zimmet und Citronenschale dazu; laß es etwas kochen; nimm dann den Zimmet und die Citronenschale heraus und richte die Suppe an.

19. Eine Aepfelsuppe.

Nimm 10 Aepfel, die wohl verkochen, schäle und schneide sie fein; thue sie in eine Casserolle mit einem halben Maaß Wasser; ein Stück Zimmet; die halbe Schale von einer Citrone, und laß sie kochen, bis sie weich sind, daß man sie zerdrücken kann; alsdann drücke sie durch ein Tuch. Nimm ein halbes Maaß Wein; thue ihn dazu und Zucker nach Belieben; laß sie noch etlichemal aufkochen. Röste in Butter würflicht geschnittenes Weißbrod; thue es dazu. Nimm das Gelbe von 4 Eyern; verrühre es mit ein wenig Wein, rühre die Suppe dazu und gieb sie gleich zu Tische.

20. Suppe von Kirschen.

Zu einer Suppe für 6 Personen nimmt man 1 Pfund gedörrte oder 2 Pfund frische Kirschen; wäscht sie und pflückt die Stiele davon ab; zerstößt sie ganz klein; setzt sie mit einem Maaß Wasser aufs Feuer, mit Citronenschale, ein Stück Zimmet und etliche kleine Stückchen Milchbrod; laßt sie wohl verkochen und drückt sie durch ein reines Tuch. Dann nimm ein halbes Maaß oder eine Bouteille Wein und Zucker dazu, laß es noch ein wenig kochen. Schneide Weißbrod würflicht; trockne es hart in einem nur warmen Backofen; thue es in die Suppe und richte sie an.

21. Suppe von Hagebutten.

Nimm zu einem Maaß Suppe einen halben Schoppen ausgekernte und wohl getrocknete Hagebutten. Sie wird auf gleiche Weise wie die von Kirschen gekocht.

22. Eine Suppe von Citronen.

Zu einer Maaß Suppe nimm 2 Citronen; reibe die gelbe Schale ganz fein auf ein halbes Pfund Zucker ab; dieses

setze mit einem guten Stück Zimmet und einer Maaß Wasser aufs Feuer und lasse es wohlzugedeckt einigemal aufkochen. Drücke den Saft von 3 Citronen wohl aus, nimm 1 oder 2 Gläser voll Arack, nachdem man sie stark oder schwach liebt; schlage 8 Eyergelb dazu; laß es wohl verrührt durch ein Haarsieb laufen, und vor dem Anrichten rühre den Arack, die Eyer und Citronensaft in das Zuckerwasser; laß es dann unter beständigem Rühren einige M inten anziehen und richte die Suppe über in kleine Würfel geschnittenes Biscuit an. Diese Suppe ist im Sommer gut, weil sie sehr kühlend ist; man kann sie in Ansehung der Säure mit Citronensaft vermehren oder vermindern.

23. Melonen-Suppe.

Nimm eine Melone; schäle sie etwas dick ab; nimm das Zarte davon, nachdem die Kerne herausgemacht sind; schneide diese in fingersdicke Würfel; thue sie in ein Geschirr, drücke von einer Citrone den Saft dazu und streue eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber, laß sie zugedeckt auf einem langsamen Kohlenfeuer weich kochen; nimm das Halbe davon; thue es in eine Suppenschüssel und reibe das Uebrige mit etwas abgeriebener Citronenschale und einer Bouteille Wein durch ein Haarsieb; drücke es so viel als möglich aus. Sollte sie nicht süß genug seyn, so thue Zucker nach; laß die Suppe einmal aufkochen; rühre das Gelbe von 2 Eyern darein und richte sie über gebähtes Weißbrod an.

24. Warmer Wein.

Man nimmt auf eine Bouteille rothen Wein, ein halb Loth Zimmet, sechs Nägelein und eine Prise Muskatnuß, den Zimmet bricht man in kleine Stückchen und das übrige Gewürz zerstößt man; thut in eine Casserolle 2

Loth gestoßenen Zucker mit ein wenig Wasser; röstet ihn bis er anfangt zu rauchen und gelb ist; dann thut man den Wein, das Gewürz und noch ein Viertelpfund Zucker dazu; deckt es zu und stellt es gegen das Feuer, bis es heiß geworden ohne zu kochen; läßt es alsdann eine Viertelstunde stehen; stellt ein Haarsieb auf einen schönen Topf; gießt den Wein dadurch und giebt ihn gleich zu Tisch, mit, auf dem Rost gebähtem, Weis- oder Milchbrod, in länglichte Stückchen geschnitten. Man giebt diesen Wein im Winter zum Frühstück.

25. Eine andere Art warmer Wein.

Reibe eine halbe Mußkatnuß in eine Casserolle; thue ein halb Quintlein Zimmet und nach Geschmack Zucker und eine Bouteille Wein dazu; lasse es wohl kochen. Nimm 4 Eyergelb; verrühre sie mit ein wenig kaltem Wein; gieße unter beständigem Rühren den kochenden Wein in die Eyer; lasse ihn dann durch ein Haarsieb laufen und thue ihn in einen schönen Topf, und gieb ihn gleich mit gebähtem Brod auf den Tisch.

26. Schodé (Chaudé.)

Man thut süßen Rahm und Wein zu gleichen Theilen in einen hohen Topf; reibt eine Citronenschale auf Zucker ab, thut sie mit einem guten Stück Zimmet und gestoßenem Zucker, nach Geschmack, auf ein schwaches Kohlenfeuer und schlägt es mit einem Reisbesen, bis es durchaus heiß ist und wohl schäumet. Man nimmt alsdann den Zimmet heraus, füllet damit die Tassen und giebt sie schnell zu Tisch.

27. Schodé von Champagner-Wein.

Reibe eine Citrone auf einem halben Pfund Zucker ab; alsdann schabe das Gelbe davon ab; stoße den Zucker, und thue ihn sammt dem Abgeschabten in einen hohen Topf; schlage das Gelbe von 10 Eyer-

dazu; drücke den Saft von 2 Citronen darein; rühre die Eyer mit dem Zucker eine Viertelstunde; dann schütte eine Bouteille guten Champagner-Wein dazu; thue ihn auf ein schwaches Kohlenfeuer und schlage es mit einem Reisbesen, bis es kochen will und dick wird, schöpfe es dann in Tassen und gieb es gleich auf den Tisch.

Man kann dieses auch als eine Creme servieren.

Die Suppe mit Wein und Schodé serviert man zum Frühstück.

28. Kalte Schale von Erdbeeren.

Nimm einen Teller voll Walderdbeeren; thue sie in eine Schüssel; streue ein halbes Pfund gestoßenen Zucker darüber und lasse sie eine Stunde stehen; dann lasse eine Bouteille guten Wein, mit einem halben Quintlein gestoßenen Zimmet kochen; wenn er kocht, rühre die Erdbeeren darein; schütte es in eine Salatierre, und stelle sie in kaltes Wasser; lasse sie recht kalt werden und gieb Zwieback oder Milchbrod dazu.

29. Kalte Schale von Kirschen.

Nimm 2 Pfund saure Kirschen; pflücke die Stiele davon; kerne sie aus und, setze sie mit einem halben Pfund Zucker, einem halben Loth gestoßenen Zimmet, einer Citronenschale auf dem Zucker abgerieben, und einer Bouteille Wein auf das Feuer; lasse sie langsam kochen, bis die Kirschen weich sind. Wenn man sie noch besser haben will, so stoße die Kirschenkerne mit einem wenig Wasser fein; winde die Brühe durch eine Serviette und vereinige sie mit den Kirschen; sollten diese nicht süß genug seyn, so thue noch Zucker nach; lasse sie kalt werden und richte sie über etliche Zwiebacke oder gebähtes Brod an.

30. Kalte Schale von Pfirsichen.

Nimm 10 Pfirsiche, die reif, aber noch nicht mürbe sind; schäle sie; nimm den Kern heraus und thue sie mit einem Schoppen Wein, 12 Loth Zucker und einem Stück Zimmet, nebst einer fein abgeschälten Citronenschale aufs Feuer; lasse sie langsam kochen, bis sie weich sind; in einigen Minuten sind sie gut. Nimm die Pfirsiche heraus; lege sie schön in eine Schüssel; thue den Zimmet und Citronenschale davon; gieße noch einen Schoppen Wein und ein Glas voll Wasser zu dem Saft; lasse es noch einmal aufkochen; lasse dann diesen Saft durch ein Haarsieb über die Pfirsichen laufen; thue Zwieback oder Brod, wie zu den Kirschen dazu; lasse sie kalt werden und gieb sie zu Tisch.

31. Kalte Schale von Wein.

Man reibet auf einem Stück Zucker eine Citrone ab; thut ein Glas voll Wasser und eine Bouteille rothen Wein darüber, nebst einem halben Quintlein fein gestoßenen Zimmet; läßt es etlichemal aufkochen; bähet Weißbrod auf dem Rost schön gelb, und läßt den Wein kalt werden; dann gießt man ihn über das Brod, und giebt ihn zu Tisch.

Gemüse.

1. Linsen mit Rebhühnern.

Nimm so viel Linsen, als du brauchst; wenn sie verlesen und rein gewaschen sind, so thue sie in laues Wasser; lasse sie eine halbe Stunde kochen; dann thue Salz, etliche Petersiliewurzeln, Lauch, Selerie, ein Stücklein Speck und Schwarten dazu; röste einen guten Kochlöffel voll Mehl in heißer Butter schön gelb, mit 2 fein geschnittenen Zwiebeln; thue es in die Linsen und lasse sie weich kochen.

Nimm etliche Feldhühner; wenn sie gereinigt sind, so spicke sie fein; lege sie in eine Casserolle auf Speck, mit Salz und Gewürz; lasse sie auf einem Kohlenfeuer auf beiden Seiten schön braten; wenn die Feldhühner alt und gelb sind, so muß man Fleischbrühe dazu thun und sie kochen bis sie weich sind; dann lege die Hühner auf eine Platte; thue alles, was in der Casserolle ist, in die Linsen; verrühre die weich gekochten Linsen wohl; dann nimm die Platte, auf welcher man die Linsen auf den Tisch giebt; drücke die Linsen durch ein kleines Siebbecken in die Platte; lege die Rebhühner darein und gieb sie gleich zu Tische.

Auf gleiche Weise kann man die Linsen mit jungem Schweinefleisch kochen.

2. Weiße Rüben.

Schäle die Rüben; schneide sie in schmale, halb fingerslange Stücke; sind es bittere Rüben, so gieße kochendes Wasser darüber, und lasse sie eine Viertelstunde darin liegen. Kocht man sie mit Fleisch, so thue das Schweine- oder Hammelfleisch eine Stunde oder halbe Stunde zuvor aufs Feuer, nachdem es ein großes oder kleines Stück ist. Ist es Hammelfleisch, so nimmt man vom Nierstück; das Fett nimm davon; hacke es fein; thue es unten in den Topf; das Fleisch lege darauf; thue so viel Wasser dazu, bis es darüber hinausgeht, und Salz; laß

es halb weich kochen; dann thue die Rüben dazu und ein wenig Pfeffer; lasse sie kochen, bis] sie weich sind und keine Brühe mehr daran ist. Kocht man sie mit Schweinefleisch, so thut man auch einen Löffel voll Schweineschmalz dazu. Die frühen Rüben sind härter und bitterer als die im Spätjahr.

3. Eyerblumen-Kraut.

Dieses ist eines von den ersten Frühjahr-Gemüsen. Wenn es wohl gereiniget und gewaschen ist, so thue es in einen Topf mit kochendem Wasser, aber unbedeckt, damit es grün bleibt; wenn es geschwellt ist, so thue es in frisches Wasser, und lasse es wenigstens 1 Stunde darin liegen, damit es von seiner Bitterkeit verliert; es bleibt dennoch ein wenig bitter, jedoch ist es ein sehr gesundes und gutes Gemüs. Dann nimm es aus dem Wasser, wohl ausgedrückt; backe es rein; nimm ein Stück frische Butter und lasse sie zergehen; thue einen Kochlöffel voll Mehl dazu; laß es ein wenig anziehen; dann thue das Kraut und Fleischbrühe, Salz, ein wenig geriebene Mußkatnuß dazu; rühre alles wohl durch einander; laß es etwa eine Viertelstunde kochen; dann ist es gut.

4. Gartenkressen oder Ketterlein.

Dieses wird auf die gleiche Weise gekocht, wie das Eyerblumenkraut und muß auch so lange im frischen Wasser liegen; dann ziehe es aus und thue wieder frisches daran; darauf verliert es viel von seiner Bittere und Geschmack. Man kann zu diesem Gemüse Eyer backen, oder es mit gebackenem spanischen Brodteig garniren, wie den Spinat.

5. Stabwurzeln.

Dieses ist auch ein Frühjahr Gemüs. Wenn man es reiniget, so schneidet man zwischen den grünen Blättern

in die Wurzeln, damit der Grund heraus geht; thut sie in kochendes Wasser; läßt sie noch kochen, bis man die Wurzeln drücken kann; dann legt man sie ins frische Wasser; thut in eine Casserolle ein Stück frische Butter; läßt sie vergehen; rührt einen Löffel voll Mehl dazu und Fleischbrühe, damit es eine ziemlich dicke Brühe giebt, drückt die Stabwurzeln wohl aus; thut sie in die Brühe, Salz, Pfeffer, ein wenig zerstoßene Muskatenblüthe; rührt alles durch einander; läßt sie eine Viertelstunde kochen, bis sie keine Brühe mehr hat. Hat man wenig, so läßt man etwas Brühe daran und thut das Gelbe von 2 Eyern dazu.

6. Hopfen.

Zerschneide die Hopfen in 4 oder 5 Stücke, je nachdem sie lang sind; die harten sind nicht gut; wasche sie; lasse sie in Wasser mit Salz weich kochen; gieße sie in ein Siebbecken, nimm 4 Loth frische Butter und ein Kochlöffel voll Mehl; zerrühre das Mehl und die Butter auf dem Feuer, bis die Butter zergangen ist; dann thue Fleischbrühe dazu, ein wenig Pfeffer, Mußkatnuß, und rühre die Brühe, bis sie kocht; dann lege die Hopfen darein; lasse sie noch ein wenig kochen; thue noch 2 Eyergelb dazu und gieb sie gleich zu Tisch.

Auch kann man sie auf eine andere Art kochen. Nimm ein Stück frische Butter; röste darin einen Kochlöffel voll Mehl gelb; fülle es mit Fleischbrühe auf; thue einen Löffel voll fein gestoßenes Brod dazu, den Saft von einer halben Citrone und ein Stück von der Schale oder ein wenig Weinessig, eine ganze Zwiebel und Salz; rühre es unter einander; lege die Hopfen darein; lasse sie eine Viertelstunde kochen und gieb sie zu Tisch.

7. Geschnittene Spargeln.

Man schneidet die Spargeln in fingerslange Stücke, so lang sie grün sind; kocht sie im Salzwasser halb weich;

nimmt dann ein Stück frische Butter; röstet einen halben Kochlöffel voll Mehl gelb; füllet es mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe auf; thut eine kleine Handvoll fein geriebenes Milchbrod dazu; schüttet die Spargeln in ein Sieb und dann in die Sauce; laßt sie darinn weich kochen; thut ein wenig Pfeffer, Salz und gestoßene Muskatenblüthe dazu; nimmt 3 Eyergelb; verrühret sie mit ein wenig Wasser; thut sie an die Spargeln und richtet sie an; auch kann man Citronensaft dazu thun, wenn man esliebt. Man garniert sie dann mit gebackenem Milchbrod; man schneidet das Brod in länglichte Stücke und backt es in heißer Butter schön gelb.

8. Gebackene Spargeln.

Schneide die Spargeln ab, so lang sie zart sind und binde sie mit Fäden im Bunde zusammen; koche sie in Salzwasser halb weich und lege sie auf eine Serviette damit sie trocken werden. Mache dann folgenden Teig: Nimm 6 Kochlöffel voll Mehl; rühre es dick mit Wein oder mit Wasser an; thue 4 Eyergelb, ein Löffel voll feines Baumöhl und ein wenig Salz dazu; rühre alles wohl durcheinander; das Eyerweiß schlage zu Schaum; rühre es in den Teig. Wenn die Spargeln trocken sind, so nimm immer 3 zusammen; tunke sie in der Masse, die so dick seyn muß, daß sie an den Spargeln hängen bleibt; backe sie in heißer Butter schön gelb; nimm sie mit einem Schaumlöffel aus der Butter; lege sie hoch auf eine Platte. Zerlese eine Handvoll Petersilienblätter; werfe sie wohl ausgedrückt in die heiße Butter; lasse sie eine Minute darin; hebe sie heraus; streue sie über die schön dressirten Spargeln und gieb sie warm zu Tisch.

Auf gleiche Weise kann man Scorzoneren backen.

9. Gebackenen Blumenkohl.

Reinige so viel Blumenkohl als du brauchst; schneide ihn in schöne gleiche Stücke; koche ihn im Salzwasser

halb weich, damit die Blumen schön ganz bleiben; lasse sie auf einer Serviette trocken werden. Mache den gleichen Teig wie zu den Spargeln; backe ihn in heißer Butter; wenn sie braun werden so sind sie gut. Lege Papier auf den Rost; thue die gebackene Blumen darauf; lasse sie ein wenig liegen damit die Butter davon kommt, rangiere sie auf die Platte; garniere sie mit gebackener Petersilie und gieb sie warm zu Tisch.

10. Blumenkohl mit brauner Sauce.

Man reiniget so viel Blumenkohl als man braucht, kocht ihn im Salzwasser weich, doch nicht zu lange, damit die Blumen nicht zerfallen.

Mache folgende Sauce: nimm eine kleine Hand voll Schnittlauch und eben so viel Petersilie, dies alles fein gehackt thue in eine Casserolle, 2 Eßlöffel voll feines Baumöhl; die Kräuter dazu; röste sie ein wenig; thue Schü und Fleischbrühe daran, zusammen ein gutes Trinkglas voll; drücke den Saft von einer Citrone dazu, nebst Salz und Pfeffer; mache dies wohl unter einander; lege den Blumenkohl, der nicht zu weich darf gekocht seyn, darein; laß ihn in der Sauce noch kochen, doch daß die Blumen nicht zerfallen; rangiere ihn schön auf eine Platte und gieße die Sauce darüber. Sollte man keinen Schü haben, so thut man einen halben Kaffeelöffel voll gestoßenen Zucker in eine kleine Casserolle, röstet ihn bis er braun ist; dann thut man Fleischbrühe daran, läßt sie kochen und thut sie zu den Kräutern.

11. Kleine dürre weiße Bohnen.

Man wascht und kocht so viel Bohnen als man braucht bis man sie drücken kann; dann schüttet man sie in ein Durchschlag- oder Siehbecken damit sie wohl ablaufen. Hacke 4 Zwiebeln fein; röste sie in einem Viertelpfund

frischer Butter gelblicht; fülle sie mit Fleischbrühe auf; schneide eine Hand voll Petersilie und etliche Zweige Basilikum fein: thue es in die Sauce, Salz Pfeffer und etliche gestoßene Gewürznägelein; rühre die Sauce durch einander; thue die wohl abgelaufenen Bohnen dazu und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen, dann sind sie gut. Auch kann man sie auf folgende Weise kochen: koche die Bohnen wie die vorhergehenden; röste 4 feingeschnittene Zwiebeln in frischer Butter recht gelb, nur bis sie weich sind; dann thue einen Löffel voll gehackte Petersilie und Schnittlauch zu den weich gerösteten Zwiebeln; röste es noch ein wenig; dann thue einen Schoppen Fleischbrühe dazu, Salz, Pfeffer und den Saft von einer Citrone oder Weinessig; thue die Bohnen darein; lasse sie noch eine Viertelstunde. Nimm 2 Eyergelb; verrühre sie mit ein wenig Wasser, rühre die Bohnen in die Eyer und richte sie gleich an

12. Gebackenen Borrätsch oder Ochsenzungen.

Die noch ganz zarten und jungen Pflanzen vom Borrätsch sind im Frühjahr gut, wenn man Mangel an Nachgemüsen hat.

Man schneidet alles Unreine davon nebst der Wurzel; die Stiele läßt man daran; wenn sie rein gewaschen sind drücket man die Blätter wohl aus; dann thut man etliche Löffel voll Weinessig und Salz darüber; läßt sie eine Viertelstunde stehen; macht dann einen Teig wie zu den gebackenen Spargeln; tunket die Blätter bis an den Stiel darein; thut sie in die glühende Butter; backet sie gelb; legt sie auf Papier; richtet sie schön auf eine Platte an und giebt sie warm zu Tisch.

13. Cardons.

Dieses Gewächs ist am besten wenn es dicke und fleischicht, schön gelb, nicht pelzig oder löcherischt inwendig ist. Man ziehet die faserichte Haut überall davon; schnei-

det die Cardons in fingerslange Stücke und wascht sie rein; thut in einen Topf Wasser mit Salz; legt die Cardons darein und laßt sie weich kochen; sie müssen in vielem Wasser kochen.

Zur Sauce nimm ein Stück frische Butter, ein Löffel voll Mehl; rühre es auf dem Feuer bis die Butter zergangen ist; dann thue Fleischbrühe dazu, fein geschnittene Petersilie und Pfeffer; lasse sie kochen. Wenn die Cardons weich sind so thue sie in ein Siebbecken, damit sie trocken werden; dann lege sie in die Sauce und lasse sie noch ein wenig kochen. Nimm 2 Eyergelb, verrühre sie mit ein wenig Essig; reibe Muskatnuß dazu; rühre sie in die Sauce und gieb sie gleich zu Tisch.

14. Gebackene Cardons

Schneide und koche die Cardons in vielem Wasser mit Salz, lege sie auf ein Sieb oder eine Serviette damit sie trocken werden. Lege in eine Casserolle vier Loth frische Butter; thue 2 Kochlöffel voll Mehl und Fleischbrühe dazu, und lasse sie kochen; dann nimm vier Eyergelb; reibe Muskatnuß, ein wenig Pfeffer und Salz; rühre es in die Sauce, bis sie dick ist; dann lege die Cardons darein und thue sie auf eine Platte, damit sie ganz kalt werden; nehme dann die Cardons Stückweise heraus, mit so viel Sauce als nur daran hängen bleibt; tauche sie in wohl verrührte Eyer und dann in geriebenes Weiß- oder Schwarzbrod; lege sie auf einen Bogen Papier und backe sie kurz vor dem Anrichten in heißer Butter gelbbraun; lasse das Fett wohl abrinnen; rangiere sie schön auf eine Platte und gieb sie warm zu Tische.

Auf gleiche Art kann man Scorzoneren oder Salsivi backen.

15. Champignons in Sauce.

Schäle einen guten Theil Champignons schön weiß und rund ab; thue sie in frisches Wasser mit einem

Glas voll Wein-Essig, damit sie nicht braun werden. Thue in eine Casserolle ein Viertelpfund frische Butter; lege die Champignons dazu; röste sie bis die Butter wieder klar wird; fülle sie dann mit einem Glas voll guten Wein und eben so viel Fleischbrühe oder Wasser auf; drücke den Saft von einer Citrone dazu und Salz; laß sie eine Viertelstunde kochen; verrühre 4 Eyergelb mit ein wenig Wasser; thue sie in die Sauce und laß sie wieder kochen, unter beständigem Rütteln der Casserolle, damit die Eyer nicht scheiden; richte sie an und garniere sie mit gebackenem Milchbrod, welches auf folgende Weise gebacken wird: man schneidet von einem Milchbrod kleine länglichte Stücke; legt sie in ein wenig Milch, doch läßt man sie nicht zu weich werden; verrührt 1 Ey, bis es schäumt; kehrt das Milchbrod darin um, und backt es in heißer Butter schön gelb.

16. Champignons mit Kräutern.

Putze dieselbe, wie die vorhergehende; nimm dann von jedem folgender Kräuter eine kleine Handvoll; als: Petersilie, Schnittlauch, Körbelkraut, etliche Zweige Basilikum und Estragon, ein Zehen-Rokambole oder Knoblauch; schneide dies alles fein; dann thue 4 bis 5 Eßlöffel voll Provenceröhl in eine Casserolle; lege die Champignons und die Kräuter dazu; röste dies zusammen etliche Minuten, dann thue Fleischbrühe daran; drücke den Saft von einer Citrone dazu, Pfeffer und Mußkatnuß; salze sie nach Geschmack und lasse sie eine halbe Stunde kochen; richte sie an und garniere sie mit gebackenem Milchbrod.

17. Morcheln mit Sauce.

Nimm im Frühjahr einen guten Theil frische Morcheln; schneide die Stiele kurz ab und wasche sie in vielem Wasser 4 bis 5 mal, damit aller Staub davon kommt; lasse sie dann in einem Siebbecken wohl ablaufen.

Koche sie wie die Champignons, nur muß man mehr Fleischbrühe und Wasser dazu thun, und sie eine Stunde kochen lassen.

18. Kukummern in einer Sauce.

Nimm schöne ausgewachsene aber nicht zu reife Kukummern; schäle und spalte sie in 4 Theile; schneide sie nochmals quer durch; nimm alle Kerne heraus und runde sie ein wenig neben herum ab; schneide etliche Schalotten, eine Handvoll Petersilie, ein wenig Schnittlauch fein; röste dies in vier Loth frischer Butter; dann thue die Kukummern dazu, ein wenig Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Muskatnuß; lasse sie eine Viertelstunde kochen; lege die Kukummern schön auf eine Platte; nimm 2 Eyergelb, zerrühre sie mit einem Kaffeelöffel voll Essig; dann thue sie in die Sauce; lasse sie unter beständigem Rühren kochen; dann gieße die Sauce über die Kukummern und gieb sie gleich zu Tische.

19. Endivie.

Reinige und schneide die Endivie in Blättern; wasche sie und thue sie in kochendes Wasser; lasse sie kochen, bis man sie mit den Fingern zerdrücken kann; schütte sie in einen Durchschlag; lege sie in kaltes Wasser; lasse sie eine Stunde darin liegen; dann drücke sie Ballenweis fest aus; nimm in eine Casserolle ein Viertelpfund frische Butter; rühre einen Kochlöffel voll Mehl dazu; fülle es mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe auf; lege die Endivie darein; reibe Muskatnuß und Salz dazu; rühre alles wohl durch einander, und lasse es eine halbe Stunde kochen. Während dem Kochen verfertige folgende Amelette dazu: Schlage 4 Eyer in eine Schüssel; rühre sie mit einer Gabel, bis sie schäumen; dann thue 3 Eßlöffel voll fette Fleischbrühe

Salz und fein geschnittene Petersilie dazu; lasse dann Butter in einer Amelettenpfanne heiß werden; thue die Eyer in die Butter; backe sie auf einer Seite schön gelb, daß sie oben noch ein wenig weich bleibt; rolle sie dann geschwind zusammen und setze die Pfanne vom Feuer; richte die Endivie auf eine Platte an; dann schneide die Amelette in fingersbreite Stückchen quer durch; lege sie um die Endivie, und gieb sie zu Tisch.

20. Grüne Pflück- oder Acker Erbsen auf englische Art zu kochen.

Man nimmt diese Erbsen so frisch als möglich, weil sie gern vertrocknen, ihre grüne Farbe und den besten Geschmack verlieren. Wenn die Erbsen ausgekörnt und gewaschen sind, so thut man sie eine Stunde vor dem Anrichten in 2 Maas kochendem Wasser mit einer Handvoll Salz, und läßt sie wohl zugedeckt auf starkem Feuer kochen, bis sie weich sind. Wenn dann angerichtet wird, so stellt man die Platte, auf welcher die Erbsen auf den Tisch kommen sollen, auf ein schwaches Kohlenfeuer; thut ein Viertelpfund gute frische Butter darein, und läßt sie zergehen, aber nicht heiß werden. Die Erbsen schüttet man in ein Siebbecken; läßt sie wohl ablaufen; legt sie dann auf die Butter; reibt Muskatnuß daran; streuet Salz und fein gehackte Petersilie darüber; rührt die Erbsen in der Butter um, und giebt sie zu Tische.

21. Sauerampfer mit Eyern.

Nimm einen Korbvoll frischen Sauerampfer; zerlese ihn; brich die Stiele von den Blättern, weil diese am meisten Säure haben; wasche ihn dann; thue ihn in einen Topf mit kochendem Wasser; lasse ihn etwa 10 Minuten kochen; schütte ihn in ein Siebbecken; dann lege ihn in frisches Wasser, bis er kalt ist; drücke ihn fest aus; hacke ihn klein; thue in eine Casserolle ein Stück frische

Butter und ein Kochlöffel voll Mehl; rühre bis die Butter zergangen ist; dann thue den Sauerampfer hinzu, einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, Salz und gestoßene Muskatenblüthe; rühre es wohl durch einander; lasse ihn eine Viertelstunde kochen; dann nimm das Gelbe von 4 Eyern zerrühre es mit ein wenig Wasser; rühre es in den Sauerampfer; rühre darin, bis er wieder kocht, und richte ihn an; backe Eyer darauf, wie auf den Spinat, oder gebackenes Milchbrod. Man kocht ihn auch auf gleiche Art, wie den Spinat.

22. Spinatkuchen.

Reinige und schwelle Spinat wie zum Gemüse; hacke ihn fein und röste drey fein gehackte Zwiebeln in einem Viertelpfund frischer Butter weich; thue den Spinat dazu; röste ihn etliche Minuten; weiche ein halbes Pfund Milchbrod in Milch ein; wenn es durchgeweicht ist, so thue es zum Spinat; schlage drey ganze und 5 Eyergelb dazu, etwas Salz und geriebene Muskatnuß; rühre es auf dem Feuer bis es dick ist; dann stelle es vom Feuer, daß es kalt wird. Das weiße von den 5 Eyern schlage zu einem dicken Schnee, bestreiche ein Blech mit Butter; streue geriebenes Brod darauf; rühre das geschwungene Ey in den erkalteten Spinat; dann thue ihn in das Blech und lasse ihn in einem nicht zu heißen Ofen drey Viertelstunden backen und gieb ihn mit einer guten weißen Sauce auf den Tisch.

23. Spinatwürste mit Kalblsmilchlein.

Reinige und schwelle den Spinat und hacke ihn, wie den vorigen; röste 4 Zwiebeln in einem Viertelpfund frischer Butter weich; rühre den Spinat darein, und schlage sechs Eyer dazu, aber nicht auf dem Feuer; dann thue einen Schoppen süßen Rahm oder gute Milch dazu, Salz und Muskatnuß. Nimm 2 Kalbsmilchlein, ein Viertel-

pfund frischen Speck; koche dies zusammen im Wasser mit Salz weich; schneide die Kalbsmilchlein in länglichte Stücke, den Speck in kleine Würfel; rühre dies in den Spinat, und fülle diese Masse durch einen Trichter in Bratwurstdärme; dann binde sie mit Faden in Viertels-Ellen lange Stücke und koche sie im Wasser einmal auf; lasse sie dann noch eine Viertelstunde gegen dem Feuer stehen, aber nicht kochen; nimm sie dann aus dem Wasser, lege sie auf ein Tuch und lasse sie in heißer Butter auf beyden Seiten langsam schön gelb braten, und serviere sie für einen Nebenteller zum Braten.

24. Pudding von Spinat.

Diese Masse wird gekocht, wie die zum Spinatkuchen. Anstatt 8 Eyer nimm 10, nimm 5 ganze Eyer dazu und schlage das Weiße von einem derselben zu Schnee, und 12 Loth Butter. Bestreiche eine Serviette mit Butter, thue den Spinat darein und binde sie 2 Finger höher als die Masse ist, zu, hänge ihn in einen Topf mit vielem kochendem Wasser, und lasse ihn eine Stunde kochen; dann nimm ihn aus dem Wasser; lege ihn auf ein Siebbecken; schneide die Serviette auf; stürze ihn auf eine Platte, und gieb eine gute Sauce dazu.

25. Ein Spinatknopf.

Hat man übrig gebliebenen Spinat, der gehackt und mit Fleischbrühe gekocht ist, so kann man ihn zu diesem Knopf brauchen. Der Spinat wird behandelt wie zum Pudding; dann thue 4 Loth fein geschnittenen dürren Speck dazu, ein Viertelpfund Milchbrod in Milch eingeweicht, 4 Eyer, Salz und Pfeffer; rühre dies alles wohl durch einander; backe eine Amelette von 2 Eyern, ein wenig Mehl und ein halber Schoppen Milch; backe sie auf einer Seite schön gelb: lege eine Serviette in eine Schüssel; nachdem man Spinat hat, streiche sie mit frischer

Butter an. Die Ameletten schneide in kleine fingersbreite Streifen; lege sie in Eckſteine auf die Butter in der Serviette; dann thue den Spinat dazu; binde ihn zuſammen, doch ſo, daß es 2 Finger breit leer iſt; lege ihn in kochendes Waſſer; laſſe ihn eine Stunde kochen; dann ſtürze ihn auf eine Platte und gieb eine friſche Butterſauce dazu.

Macht man den Knopf von übrigem Spinat, ſo thut man noch ein Stückchen friſche Butter dazu.

Alle Puddings und Knöpfe müſſen nie ins Waſſer gelegt werden; ehe ſolches ſtark kocht, und müſſen an einem fortkochen; denn wenn ſie aufhören zu kochen, ſo wird der Pudding klozig. Sobald er genug gekocht hat, ſo muß er aus dem Waſſer gehoben werden; auch muß der Topf nicht zugedeckt werden und der Pudding in vielem Waſſer ſeyn. Sollte das Waſſer zu viel einkochen, ſo gießt man kochendes nach.

26. Gefüllte Zwiebeln mit Sauce.

Man nimmt dazu von den größten Zwiebeln; thut ſie ungeſchält in kochendes Waſſer, damit ſie nur ſchleif werden; ſchüttet ſie in ein Siebbecken; ſchält ſie und läßt ſie kalt werden; nimmt dann aus der Mitte der Zwiebel ſo viel heraus, daß nur 3 oder 4 Scheiben von der äuſſerlichen Zwiebel bleiben, und ſie dadurch eine große Höhlung bekommen. Thue nun das Herausgenommene noch zu 6 bis 8 Stück friſchen Zwiebeln geſchält und von der Hand fein geſchnitten; thue in eine Caſſerolle einen Schoppen Milch und ein Stück friſche Butter; wenn die Milch kocht, ſo thue die Zwiebeln dazu; rühre darin bis es wie ein dicker Brey iſt; weiche Milchbrod in Milch ein; wenn es durchgeweicht iſt, ſo drücke es wieder aus und lege es zu den gekochten Zwiebeln mit etwa einem halben Pfund gehacktem Kalbfleiſch. Wenn man die Nieren und das Fett von einem Braten hat oder friſches Fleiſch, dann hacke 6 Loth Mark oder Nierenfett dazu;

schlage noch drei Eyer darein, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und fein geschnittene Petersilie, und rühre dies alles auf dem Feuer zusammen damit sie so dick wird als ein dicker Brey; die Eyer muß man verklopfen, ehe sie in die Fülle kommen. Lege Speckschwarten in eine Casserolle, oder an einem Festage streicht sie mit Butter an; dann fülle die Zwiebeln und stelle sie satt neben einander; streue etwas ganzes Gewürz darüber; schneide eine halbe Citrone in Scheiben; lege sie darauf und einen Schoppen gute Fleischbrühe; lasse sie kochen, bis sie weich sind, und kurz vor dem Anrichten hebe sie heraus; stelle sie auf eine Platte, damit sie ablaufen. Die Sauce thue in eine Schüssel; lege in die Casserolle ein kleines Stück frische Butter und einen Kochlöffel voll Mehl; röste es, bis die Butter schäumt; dann gieße die Sauce durch ein Sieb in die Butter; drücke noch Citronensaft daran; laß sie kochen; die Zwiebeln rangiere auf eine Platte; die Citronenscheiben lege schön auf die Zwiebeln. Wenn die Sauce gekocht hat, so schütte sie löffelweise über die Zwiebeln, und gieb sie gleich auf den Tisch.

Hat man die Zwiebeln lieber ohne Sauce, so stelle sie in einem Blech, mit frischer Butter dick angestrichen, in ein Oefelein; lasse sie schön gelb backen, und gieb sie trocken auf den Tisch.

27. Eine andere Art gefüllte Zwiebeln.

Nimm etwa zwölf große Zwiebeln, schäle und schneide sie in zwei Theile und laß sie im Wasser mit etwas Salz halb weich kochen; mache dann eine Fülle von vier Loth Sardellen, eine Hand voll Petersilie, Estragon und Basilikum. Nimm von vier hartgesottene Eyern das Gelbe, ein Viertelpfund frische Butter, mit den von den Gräten abgezogenen Sardellen; dieß thue alles zusammen auf ein Hackbrett; hacke es ganz fein; dann thue Salz, Pfeffer Muskatnuß dazu; bestreiche damit die halben Zwie-

beln auf der flachen Seite hoch mit Butter; bestreiche ein Blech mit Butter; stelle die Zwiebeln darein; bedecke es mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier; lasse sie in einem Zwischenöffelein langsam backen, damit sie ein wenig Farbe bekommen; lege sie auf eine Platte; laß alles Fett rein davon ablaufen, und mache folgende Sauce dazu: Thue das Fett von den Zwiebeln in eine Casserolle mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, fein geschnittene Petersilie und Schnittlauch; rühre dies etliche Minuten in dem Fett; dann thue Fleischbrühe oder Wasser dazu und lasse sie kochen; dann verrühre das Gelbe von einem Ey mit ein wenig Essig; schütte die Sauce auf eine Platte und stelle die Zwiebeln darauf.

28. Zwiebeln als Ragout.

Nimm große Zwiebeln, nachdem man viel oder wenig braucht; schäle und schneide sie in 4 Theile; koche sie in Wasser ab, damit sie den starken Zwiebelgeruch verlieren, schütte sie in ein Siebbecken und lasse sie wohl ablaufen; röste sie in einem Viertelpfund Butter, bis sie heitergelb sind; dann thue Fleischbrühe dazu und fein geschnittene Petersilie und Salz; lasse sie wohl kochen; dann nimm 4 Eyergelb; reibe Muskatnuß dazu und zerrühre sie mit 2 Kaffeelöffel voll Essig; thue sie zu den Zwiebeln; richte sie an, und gieb auf einem Teller geriebenen Parmesankäse dazu.

29. Sauerkraut mit Lachs.

Nimm eine Portion Sauerkraut; wasche es zweymal und drücke es stark aus; thue das Kraut in einen Topf voll Wasser; lasse es eine gute Viertelstunde kochen, und schütte es durch ein Siebbecken, damit alles Wasser davon läuft; dann thue in einen Topf ausgekochte Butter, nachdem man viel oder wenig Kraut hat; nur muß man viel Butter nehmen; damit das Kraut fett wird.

Wenn die Butter so heiß ist, daß sie dämpft, so lege das Kraut darein und laß es ein wenig dämpfen; dann schütte Wasser und eine Bouteille weißen Wein daran; laß es auf einem starken Feuer anderthalb Stunden kochen. Mittlerweile nimm ein Pfund Lachs; koche ihn in Salzwasser weich; lege ihn auf eine Platte und laß ihn kalt werden; pflücke ihn in kleine Stücke aus einander und mache alle Gräten davon. Wenn das Kraut so eingekocht ist, daß es nicht mehr viel Brühe hat, so mische den Lachs darunter und laß es kochen, bis es keine Brühe mehr hat. Nimm ein schönes Stück Lachs; thue auf eine Platte 4 Löffel voll feines Baumöhl, eine kleine Handvoll Salz und Pfeffer; rühre es wohl durcheinander; nimm den Lachs; kehre in einigemal in dem Oehl um; dann lege ihn eine halbe Stunde vor dem Anrichten auf einen Rost und stelle ihn auf ein wenig starkes Kohlenfeuer; laß ihn eine halbe Stunde braten, und während dem Braten wende ihn dreimal in dem Oehl um; richte das Kraut schön an, und lege das Stück Lachs oben darauf.

30. Gelbe Rüben mit Schü.

Vom Monat July bis Anfangs Oktober kann man die gelben Rüben ungeschwellt gleich in die Sauce thun; nachher müssen sie im Wasser weich gekocht und in frisches gelegt werden. Thue in eine Casserolle ein Stück frische Butter und einen Kochlöffel voll Mehl; röste es heitergelb; dann thue halb Fleischbrühe und Schü dazu, Salz und Muskatnuß; lege die gelben Rüben darein und laß sie kurz einkochen. Dieses giebt man zu einem Abendgemüse.

31. Schwarze Wurzeln oder Storzeneren.

Man schabt so viel Wurzeln, als man nöthig hat zu einem Abendgemüs; wenn sie rein geschaben sind, schneider

man sie quer ins Kreuz durch, in Zoll lange Stücke; wirft sie in frisches Wasser mit einem halben Glas voll Essig, damit sie weiß bleiben; thut in eine Casserolle frische Butter; legt die Wurzeln darauf; streuet ein wenig Mehl darüber und Salz; rührt sie einmal um; dann gießt man viel kochendes Wasser darauf, daß sie bedeckt werden; läßt sie auf einem starken Feuer kurz einkochen, bis sie weich sind; dann thut man ein wenig geriebene Muskatnuß und fein geschnittene Petersilie darüber; läßt sie noch ein wenig kochen, bis keine Sauce mehr daran ist, und richtet sie an. Wer gern will, kann sie mit gebackenem Milchbrod garnieren.

32. Kartoffeln mit englischer Sauce.

Man nimmt eine gute Sorte gelbe aber kleine Kartoffeln; schält sie schön rund und setzt sie in kochendes Wasser mit einer Handvoll Salz nebst einem Stückchen Butter auf's Feuer; läßt sie weich kochen, doch das sie ganz bleiben; schüttet dann diese Brühe davon und läßt sie zugedeckt; damit sie warm bleiben. Mache die Sauce von einem Kochlöffel voll Mehl; rühre es mit ein wenig Wasser und mit 4 Eyergelb glatt an; rühre dies wohl durcheinander; dann thue ein Viertelpfund frische Butter und einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, Salz und geriebene Mußkatnuß dazu; und rühre sie auf dem Feuer, bis sie kochen will; richte nun die Kartoffeln trocken auf eine Platte an; gieße die Sauce darüber und gieb sie für ein Abendgemüse.

Man kann die Kartoffeln; wenn sie geschält sind, in ein Blech mit Butter angestrichen und mit Salz bestreut, in ein Zwischenöffelein stellen, sie schön braten oder in einer Tortenpfanne backen, und die Sauce dazu geben, oder nur eine weise Buttersauce.

33. Kartoffeln mit Zwiebeln.

Schäle und schneide die Kartoffeln in 4 Theile; wasche und wirf sie in kochendes Wasser mit einer Hand voll Salz; wenn sie weich sind, schüttet man das Wasser davon und behält sie heiß; schneidet dann etliche Zwiebeln fein; röstet sie in eingesottener Butter gelbbraun; richtet die Kartoffeln trocken auf eine Platte an; streuet Pfeffer Petersilie und fette Fleischbrühe darüber, und schüttet die Zwiebeln und die Butter oben darauf.

34. Kartoffelbrey oder Pappe.

Man schält eine Portion Kartoffeln roh; schneidet sie in Scheiben; wascht sie rein und kocht sie im Wasser mit ein wenig Salz weich; dann schüttet man das Wasser davon. Die Kartoffeln zerrührt man mit kochender Milch bis sie die Dicke eines Breys oder einer Pappe haben; thut ein Stück frische Butter dazu, und kocht den Brey einmal auf und richtet ihn an.

35. Kartoffelschnitze in Sardellen- oder Häringssauce.

Die Kartoffeln werden roh geschält, zu 4 bis 6 Schnitzen geschnitten, sauber gewaschen und in ein Siebbecken gethan, damit sie ablaufen. Lege 4 Loth Sardellen oder 2 Häringe ins Wasser; lasse sie eine Viertelstunde darin liegen und wasche sie rein ab; ziehe die Gräten davon, und hacke oder schneide sie mit einer Hand voll Petersilie fein; röste in Butter einen Kochlöffel voll Mehl gelb; dann dämpfe das Gehackte ein wenig damit; thue Fleischbrühe oder Wasser dazu, nebst Pfeffer, Ingwer und Salz. Sobald die Sauce kocht, werden die Kartoffeln dazu gethan, und gekocht bis sie weich sind. Man darf nicht viel darin rühren, damit die Schnitze ganz bleiben, und wenn sie weich sind, so richte sie an.

36. Ein Kartoffelknopf.

Zu einem Knopf siede 6 bis 8 große Kartoffeln; schäle sie und lasse sie ganz kalt werden. Weiche ein halb Pfund Milchbrod in warmer Milch ein; dann reibe die Kartoffeln auf einem Reibeisen; rühre ein Viertelpfund Butter leicht mit dem Gelben von 6 Eyern und einem halben Pfund von den geriebenen Kartoffeln. Das Milchbrod drücke fest aus; nimm Salz dazu; rühre es durch einander; das Weiße von den Eyern schlage zu einem satten Schnee; rühre es leicht darein; bestreiche eine Serviette mit frischer Butter; fülle die Masse darein; binde sie so zusammen, daß sie zwey Finger breit leer ist, und hänge sie in kochendes Wasser mit Salz; laß den Knopf eine Stunde kochen; dann nimm ihn aus dem Wasser; schneide die Serviette auf und stürze ihn auf eine Platte; röste Brosamen in heißer Butter gelb, streue sie darüber, oder verfertigt eine gute Buttersauce dazu.

Diese gleiche Masse kann man in einem Zwischenöffelein oder in einer Tortenpfannne backen. Streiche ein Blech mit frischer Butter an; streue geriebenes Brod darüber; thue die Masse darauf und lasse sie eine Stunde backen; stürze sie auf eine Platte und gieb sie warm zu Tisch für ein Abendgemüs.

37. Kartoffel-Pflutten.

Schäle rohe Kartoffeln und schneide sie fein; laß Milch oder Wasser kochen und thue die Kartoffeln dazu; lasse sie kochen bis sie ein dicker Brey oder Pappe sind; dnnn stelle sie vom Feuer; laß sie erkalten und rühre eine Hand voll Mehl, 3 bis 4 Eyer und Salz darein, nachdem man viel oder wenig Pflutten braucht; laß Butter in einer Amelettenpfanne heiß werden; mache keine zu großen Pflutten; lege sie in die Butter, und laß sie auf beiden Seiten schön gelb backen. Will man sie besser haben, so reibe geschwellte Kartoffeln, laß Milch, ein Stück frische

Butter und Salz mit einander kochen; rühre die Kartoffeln dazu und eine kleine Hand voll Mehl; verfertige dann den Teig wie den erstbemeldeten und backe sie wie die vorhergehenden.

38. Grüne Nudeln.

Man nimmt 2 Hände voll gereinigter und gewaschener Spinat; stößt ihn in einem Mörser fein, preßt den Saft durch ein Tuch in eine Schüssel. Zu 3 Eyern nimmt man 2 Löffel voll Spinatsaft. Verfertige den Nudelteig wie zu andern Nudeln; sie sind schön auf einem Tisch. Nudeln, wo man Wasser oder Milch zu den Eyern nimmt, werden klotzig und gehen nicht auf; man glaubt zu sparen und ist das Gegentheil.

Auch werden sie gekocht wie andere, nur backt man nichts in Butter darüber.

39. Dampfnudeln.

Stelle ein Pfund Mehl in einer Schüssel an einen Ort wo es ein wenig warm wird, aber nicht heiß, nimm 2 gute Eßlöffel voll frische Bierhefe über welche aber etliche Stunden zuvor frisches Wasser geschüttet worden ist; damit sie ihre Bitterkeit verliert; das Wasser muß dann wieder rein abgeschüttet werden. Nimm einen halben Schoppen laulicht warme Milch, nebst der Hefe; mache in die Mitte der Schüssel eine kleine Grube; rühre die Milch und Hefe in die Mitte vom Mehl, daß es ein kleiner schlichter Teig giebt; stelle ihn dann an einen warmen Ort, damit er in die Höhe geht; wenn er eine Stunde gestanden und schön aufgegangen ist, so thue in eine Casserolle ein und ein Viertelsschoppen Milch; lasse sie warm werden; stelle sie vom Feuer; schneide dann 12 Loth frische Buiter dazu und rühre darin bis die Butter zergangen ist; dann schlage 2 ganze und 2 Eyergelb dazu; verrühre es wohl, und sollte es kalt seyn so thue die

Casserolle noch ein wenig aufs Feuer, damit es wieder nur laulicht warm wird; thue zu dem Mehl 2 Loth gestoßenen Zucker und eine Prise Salz; rühre dann mit diesem dem gegangenen Teig an, daß es ein guter schlichter Teig giebt; arbeite ihn wohl durcheinander; dann lege ihn auf ein Würkbrett ein Finger dick; schneide dann kleine Blättchen, etwa so groß als ein kleiner Thaler, lege auf ein Brett eine Serviette, bestreue sie mit Mehl; lege die Blättchen, die rund müssen gemacht werden auf die Serviette immer einen guten Finger breit von einander; stelle sie an einen warmen Ort und laß sie noch eine gute Stunde aufgehen. Thue in eine große Tortenpfanne ein Schoppen Milch, 4 Loth frische Butter; laß sie kochen, und wann die Nudeln schön in die höhe gegangen sind, dann setze dieselben vorsichtig in die Tortenpfanne ohne sie zu drücken; thue den Deckel darauf mit glühenden Kohlen; laß sie also kochen bis alle Milch verzehrt ist; bestreiche sie während dem Kochen zwey mal mit einem Pinsel mit zergangener Butter; die Kohlen dürfen unten nur schwach seyn, damit die Nudeln nicht schwarz werden, sondern nur von unten eine gelbbraune Kruste bekommen, und dann stoße sie mit einem kleinen Schäufelchen los; bestreue sie mit Zucker; lege sie trocken auf eine Platte und gieb eine Sauce von Milch und Eyergelb dazu.

40. Italiänische Nudeln oder Macaroni mit Käse.

Für acht Personen nimmt man ein Pfund Macaronis; wäscht sie; thut sie in einen Topf mit Fleischbrühe daß sie damit gedeckt sind und etliche Petersilienwurzeln; lasse sie kochen bis sie weich sind; thue sie vom Feuer, daß sie kalt werden. Dann nimm eine halb Maas Milch oder süßer Rahm, rühre 6 Eyergelb dazu; Salz, Muskatnuß und ein Stück frische Butter; rühre es auf dem Feuer bis es kochen will; dann stelle es zurück. Hat man magern Schinken, so hacke ein halbes Pfund dazu und reibe ein halb Pfund Parmesanerkäse, von welchem man

eine Hand voll zurück behaltet; rühre alles zusammen; die Petersilienwurzeln thue davon; die Macaronis lege dazu; rühre alles durcheinander; streiche ein Blech mit frischer Butter an; fülle es mit der Masse; streue den zurückbehaltenen Käse darüber, und laß es in einem Ofen oder Oefelein schön gelb werden; es darf nicht mehr als eine halbe Stunde im Ofen seyn; damit es nicht zu trocken wird. Es ist ohne Schinken gut, auch kann man gesalzene Zungen dazu nehmen, und hat man kein Rahm so muß man mehr Butter nehmen.

41. Gebackene Würste.

Reibe von einem halben Pfund Weißbrod ein wenig die äußere Rinde ab, daß nur das Braune davon kommt; schneide es klein und weiche es in kochender Milch ein. Schneide zwey Zwiebeln nebst einer Hand voll Petersilie und Schnittlauch fein; dämpfe dieß in vier Loth Butter weich. Nimm 2 Eyer; verklopfe sie mit ein wenig Milch, thue sie zu dem gedämpften aufs Feuer und laß es unter beständigem Rühren kochen bis es dick ist. Nimm es in eine Schüssel; drücke das eingeweichte Brod fest dazu aus; thue Salz und Muskatnuß darein; rühre es noch mit 2 Eyern an und verarbeite den Teig wohl; mache auf einem hölzern Teller Würstlein davon und kehre sie in geriebenem Brod um und backe sie in heißer Butter langsam. Man kann mit diesen Würstlein jedes grüne Gemüs garnieren, oder sie mit einer weißen Sauce als ein Abendgemüs geben.

42. Kleine Würste von Fischen.

Einen Karpfen sticht man, daß alles Blut davon kömmt, oder sanst Fische, ziehe die Haut davon ab; dann löse alle Gräte vom Fleisch; thue es auf ein Hackbrett, etwa 10. Schalottenzwiebeln, Petersilie, ein wenig Schnittlauch und ein Stück frische Butter dazu; hacke

dieß zusammen fein; dann weiche Milchbrod in süßer Milch ein; drücke es fest wieder aus; thue es mit dem Gehackten in eine Schüssel; rühre das Gelbe von 2 Eyern dazu, Salz und Pfeffer; rühre dieses wohl durcheinander formire nun fingerslange Würste das Weiße von 2 Eyern schlage zu Schaum; kehre die Würste darin um und bestreue sie mit geriebenem Brod; laß in einer breiten Pfanne Butter heiß werden; lege die Würste darein; backe sie langsam auf Kohlen; drücke, wenn sie auf beyden Seiten schön gelb sind, etwas Citronensaft darüber und gieb sie gleich auf den Tisch.

43. Mehl - Knöpflein oder Klöße mit geröstetem Brod.

Thue in eine tiefe Schüssel 1 Pfund Weißmehl mit Salz, fein geschnittenen Schnittlauch, rühre dies mit Milch zart an und schlage 8 Eyer dazu; arbeite den Teig wohl durch; dann schneide ein Viertelpfund Weis- oder Milchbrod in kleine Würfel; röste sie in heißer Butter gelblichtbraun, und schütte sie in den Teig; rühre ihn wohl durcheinander; laß 2 Maas Wasser mit Salz kochen; mache ein wenig große Knöpflein aus dem Teig; lege sie in das kochende Wasser, und koche sie wie andere Knöpflein; richte sie auf eine Platte an, und röste fein geschnittene Zwiebeln oder geriebenes Brod darüber.

Man kann das Brod auch ungeröstet dazu thun.

44. Schwäbische Knöpstein oder Klöße

Rühre 1 Pfund Mehl mit kochender Milch dick an; dann schlage 4 Eyer dazu; arbeite den Teig etwa eine Viertelstunde; laß Wasser kochen, wie zu andern Klösen; lege sie darein; lasse sie etliche Minuten kochen; dann nimm sie mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser; lasse sie trocken werden; dann laß in einer Ammelettenpfanne Butter heiß werden; lege die Klöse darein und backe sie auf beiden Seiten schön gelb und gieb sie warm zu Tische.

45. Mehlknöpflein oder Klöse mit Schinken.

Weiche ein Viertelpfund Milchbrod in kochender Milch ein und schneide ein Viertelpfund Brod in kleine Würfelchen; röste diese in Butter gelb; dann nimm 1 Pfund Weißmehl; rühre es mit Milch dick an; drücke das eingeweichte Brod satt aus; rühre es zu dem Mehl, daß man kein Brod mehr sieht; dann rühre noch 3 Eyer dazu; hacke ein halbes Pfund gekochten magern Schinken; rühre ihn mit dem gebackenen Brod, einer Hand voll fein geschnittenem Schnittlauch und Salz in den Teig; koche sie wie die andern Klöse, und gieb sie mit gerösteten Zwiebeln auf den Tisch.

46. Speckklöse oder Knöpflein.

Nimm ein Viertelpfund frischen Speck; schneide ihn fein würflicht; laß ihn in einer Pfanne bis zur Hälfte ausbraten; dann nimm die Würfel aus dem Fett; thue zu dem Fett noch ein Stück ausgekochte Butter; schneide ein halbes Pfund Weißbrod in kleine Würfelein; röste sie in der Butter gelb; nimm sie dann aus der Butter und schlage in die zurückgebliebene Butter 4 Eyer; verklopfe sie wohl; weiche ein halbes Pfund Milchbrod in warmer Milch ein; drücke es wieder aus; rühre es in die Eyer mit Salz, Muskatnuß und fein geschnittenem Schnittlauch; der Speck und das geröstete Brod dazu und Weißmehl bis es ein Teig ist, so dick, als ein Löcher-Knöpflein-Teig; mache Knöpflein halb so groß als ein Eßlöffel und koche sie im Wasser, wie die andern und röste Zwiebeln darüber.

47. Kalbsleber-Klöse oder Knöpflein.

Zu einem Pfund Leber nimmt man ein Viertelpfund Rindsnierenfett, und weicht ein halbes Pfund Milchbrod in kochender Milch ein; klopft die Leber mit dem Rücken

eines Hackmessers ganz klein, und schabe das gute Fleisch von den Adern und der Haut ab, so wie von dem Fett; dann hacket man die Leber und das Fett fein; schneidet 4 Zwiebeln fein; röstet sie in Butter, bis sie weich sind; thut sie zum gehackten mit dem eingeweichten Brod, 3 Eyer und eine gute Hand voll Mehl nebst Salz, Pfeffer, gestoßene Nägelein, ein wenig Majoran; rühre alles wohl durcheinander; thue sie ins kochende Wasser mit Salz; lasse es 10 Minuten kochen; bleiben sie beisammen, daß sie locker sind, so sind sie gut; sollten sie zerfahren, so muß man noch mehr Mehl dazu thun; dann schmälze sie mit gerösteten Zwiebeln oder Brod.

48. Gerührte Eyr mit gesalzenem Fleisch und mehrerer Veränderung.

Man nimmt von übrig gebliebenen Zungen oder Schinken, welches man hackt. Für 6 Personen nimmt man 8 Eyer; schlägt sie in eine etwas breite Casserolle mit einem Schoppen Rahm oder Milch; verklopft sie stark mit Salz, Muskatnuß und ein Viertelpfund frischer Butter; wenn angerichtet ist, so thue die Casserolle aufs Feuer; rühre darin, bis es anfängt durchaus heiß und dick zu werden; schütte es geschwind auf die Platte, auf welcher man es auf den Tisch giebt; dasjenige von den Eyern, so am Boden der Casserolle anhängt, bleibt; laß es gelb werden; lege es schön auf die Eyer mit den gehackten Zungen; mache einen Ring um die Eyer und gieb sie gleich zu Tisch.

Statt Zungen oder Schinken kann man Spargeln nehmen; man schneidet von den großen das Weiße ab und bindet sie zusammen; die kleinen schneide in kleine Stücke; koche sie im Salzwasser weich; nimm sie heraus; die großen hebt man zur Garnirung auf; die kleinen Stücke werden in die Eyer gerührt; richte sie also an, und garniere sie mit den langen Spargeln.

Auch junge Erbsen im Butter weich gedämpft; oder klein geschnittenen Blumenkohl kann man kochen und sie damit garnieren; auch mit Sardellen oder Häringe, welche man; wenn sie gewässert und gewaschen sind, von den Gräten reißt, sie fein schneidet und um die Eyer legt.

Auch mit Krebs-Butter, statt anderer Butter; dann schneidet man die Krebsschwänze in zwey Theile und legt sie um die gerührten Eyer.

49. Verlorene Eyer mit Sauce.

Man nimmt nach der Anzahl Personen frische Eyer; giebt man sie statt einem Gemüs, so nimm 2 auf die Person, oder für eine Nebenplatte nur eins. Thue in eine Pfanne eine halb Maas Wasser, Salz und ein halbes Glas voll Essig; lasse es wohl aufkochen; dann schlage 6 Eyer geschwind nach einander ins Wasser; doch so, daß man die Schale erst dicht ans Wasser haltet, und dann das Ey hinein fallen läßt, damit sich das Weiße davon nicht zu viel auseinander breitet; wenn sie im Wasser gelegen sind, und sich das Weiße über das Gelbe gezogen hat. Der Dotter muß noch ganz weich bleiben; hebe sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, und lege sie auf eine Platte ins kalte Wasser. Verfertige eine Sauce, welche man gut findet, mit Essig oder Wein, auch Krebs-Sauce. Die Sauce wird kochend auf die Platte geschüttet; hebe die Eyer mit einem Schaumlöffel aus dem kalten Wasser; putze sie nebenherum ab, und lege sie in die kochende Sauce. Hat man Sauce von Fischen oder von Wildpret, so thut man sie aufs Feuer, rührt darin, bis sie kocht; schüttet sie durch ein Sieb auf die Platte und legt die Eyer darein.

50. Gerührte Eyer mit Sardellen.

Zu 8 Eyern legt man 4 Loth Sardellen eine Viertelstunde ins frische Wasser; wascht sie sauber; reinigt sie

von den Gräten und schneidet sie mit Petersile so fein als möglich; verrührt die 8 Eyer mit einem Schoppen Milch, Salz und Muskatnuß; laß 6 Loth frische Butter in einer Casserolle vergehen; dämpft die Sardellen etliche Minuten; dann thut man die Eyer dazu; rühret sie auf Kohlen bis sie dick sind; richtet sie gleich an und giebt sie zu Tisch.

An der Stelle von Sardellen kann man Häringe oder Bücklinge nehmen.

51 Eingeschlagene Eyer mit Sardellen.

Zu 6 frischen Eyern nimmt man 2 Loth Sardellen oder Häringe; laßt sie eine halbe Stunde im Wasser liegen; wascht und reinigt sie von den Gräten; legt sie mit Petersilie und einem Stück frischer Butter, Salz und Pfeffer auf ein Hackbrett und hacket alles fein; bestreuet das für die Eyer bestimmte Plättchen mit dem Gehackten; schlägt die Eyer darauf; thut auf jedes Ey ein wenig Salz und reibt Muskatnuß darüber; stellt die Platte auf Kohlen, und thut 3 Löffel voll Rahm dazwischen; laßt es auf den Kohlen, bis das Weiße dick ist, und giebt sie gleich auf den Tisch.

52. Eyer mit einer weißen Sauce.

Nimm 10 Eyer; siede sie hart; thue sie in kaltes Wasser; dann schäle sie; schneide sie in 4 Theile; das Gelbe thue davon; das Weiße lege wieder ins Wasser; schneide etliche Zwiebeln fein; dische sie mit gehackter Petersilie und einem wenig Mehl in 6 Loth frischer Butter; schütte ein Glas voll Wein dazu und so viel Wasser oder Fleischbrühe; Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe; lasse es eine Viertelstunde kochen; das halbe von dem Eyergelb verdrucke mit ein wenig Essig und Wasser wie ein dicker Brey; rühre es zu der Sauce und lasse sie dick kochen; das Weiße von den Eyern lege dazu, ehe man sie anrich-

tet; das andere Gelbe hacke fein; dann thue die gekochten Eyer auf die Platte, und lege das gehackte Eyergelb schön um die Platte, und gieb sie gleich zu Tisch.

53. Gefüllte Ameletten mit Brod.

Nimm 2 Kochlöffel voll Mehl und ein wenig Salz; rühre es mit Milch sanft an; schlage 4 Eyer dazu, verklopfe sie stark, dann noch einen Schoppen Milch; rühre alles wohl durch einander; dann backe in einer Amelettenpfanne nur Messerrücken dicke Ameletten; lege sie auf ein Brett; weiche ein halbes Pfund Milchbrod in kochender Milch ein, daß es dick wird; thue Salz, Mußkatnuß, fein geschnittene Petersilie und ein Ey dazu; rühre alles wohl durch einander; streiche dies auf die gebackene Amelette; rolle sie leicht zusammen; lege sie in ein mit frischer Butter bestrichenes Blech; verrühre mit einem halben Schoppen Milch 1 Ey; gieße es über die Ameletten; stelle sie in ein warmes Oefelein und lasse sie eine halbe Stunde backen; man kann sie auch auf Kohlen stellen und einen Deckel mit Glüthen darüber. Hat man sie lieber mit einer Sauce, so thue, um sie zu backen, ein wenig Milch dazu; thue in eine Casserolle einen halben Schoppen Milch; lasse sie aufkochen, und rühre sie in das Gelbe von zwey Eyern; lasse sie unterm Rühren noch aufkochen; dann thue sie auf die Platte und lege die gebackenen Ameletten darein.

54. Gefüllte Ameletten mit Fleisch.

Verfertige Ameletten wie die vorhergehenden, nur thue fein geschnittene Petersilie und Schnittlauch in den Amelettenteig und backe die Ameletten.

Nimm übriggebliebenen Kalbsbraten, ein paar Schalotten, ein Stück Ochsenmark, Petersilie, und weiche 4 Loth Weißbrod in Fleischbrühe ein, drücke es fest aus: hacke dies zusammen fein; dann thue es in eine Schüssel,

Salz, Muskatnuß, Pfeffer und 2 Eyer; rührt alles wohl durch einander; überstreiche die Ameletten damit; lege sie 2 Finger breit zusammen; bestreiche eine Platte mit frischer Butter; lege die Ameletten darauf; gieße gute Fleischbrühe daran und lasse sie auf Kohlen langsam aufkochen. Ehe sie auf den Tisch kommen; gieße die Sauce davon in eine kleine Casserolle; wenn sie kocht, so rühre das Gelbe von einem Ey dazu und schütte sie wieder über die Ameletten.

55. Eine Amelette von Kalbsfüssen.

Zu einem Kalbsfuß mache einen Amelettenteig von 4 Eyern, einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, einem halben Schoppen Milch, fein gehackte Petersilie, Schnittlauch und Salz; den Kalbsfuß schneide in länglichte feine Stücke; thue ihn in den Teig und backe die Ameletten auf beyden Seiten schön gelb. Der Fuß muß weich gekocht seyn. Hat man Schweins- oder Hammelsfüsse, so sind sie auch gut.

56. Vermicelli-Pflutten.

Nimm 2 Schoppen Milch und thue 2 Loth frische Butter dazu; dann nimm 6 Loth Vermicelli; verreibe sie so fein als möglich; wenn die Milch wallt oder kocht, so rühre die Vermicelli darein und lasse sie unterm Rühren kochen, bis sie wieder ein dicker Brey oder Pappe werden, stelle sie vom Feuer; thue ein wenig Salz dazu und rühre sie noch bis sie kalt sind; dann schlage zwey Eyer dazu, verrühre sie wohl im Teig, nimm ein Brett; sprenge Mehl darauf; nimm mit einem Löffel von dem Teig; mache runde Pflutten davon; laß in einer Amelettenpfanne Butter heiß werden; lege die Pflutten eine neben die andere hinein und backe sie auf beiden Seiten schön gelb und gieb sie warm zu Tisch.

So gut, wie die Griespflutten, und nicht theurer.

Verschiedene gebackene Fleischspeisen und Würste.

1. Gebackene Rachen oder Rindsgaumen.

Nimm 4 Stück Rachen, welche gebrüht sind; reibe sie wohl mit Salz, damit aller Schleim davon geht und koche sie recht weich. Lege sie alsdann in kaltes Wasser, und schäle alles Unreine davon; schneide sie in feine länglichte Stücke; thue in eine Casserolle ein Stücklein Butter, etliche fein gehackte Schalotten und Petersilie; dische dieß bis die Schalotten weich sind; lege die Rachen dazu mit einem Glas weißen Wein, eben so viel Fleischbrühe, ein wenig Salz und gestoßene Muskatenblüthe; lasse es einkochen bis nur noch ein wenig Sauce bleibt; dann verrühre das Gelbe von 4 Eiern mit einem Kaffeelöffel voll Essig; rühre die Eier dazu; lasse es unter beständigem Rütteln der Casserolle wieder kochen. Lege die Rachen fingersdick auf eine Platte; sobald sie kalt sind, schneide sie in längliche Stücke; kehre sie in verklopften Eiern und dann in geriebenem Brod um, und backe sie in heißer Butter. In etlichen Minuten sind sie gelb; dann trage sie warm auf.

2. Gebackene Kalbs- oder Ochsenhirne.

Lege etliche Hirne in frisches Wasser, bis alles Blut herausgezogen ist; reinige die Haut davon; koche sie 10 Minuten lang in Wasser mit Essig und Salz; lege sie auf eine Serviette, damit sie tröcknen; verfertige einen Teig, wie zu den gebackenen Spargeln oder Kalbsfüssen. Auch mit geriebenem Brod sind sie gut. Zerklopfe ein paar Eier mit Salz und gestoßener Muskatenblüthe; dann schneide das halbe Hirn der Länge nach von einander; kehre sie im Ei wohl um, dann im geriebenen Brod mit einer kleinen Handvoll feingeschnittener Petersilie vermischt; backe sie in heißer Butter und gieb sie warm zu Tische.

3. Gebackene Kalbsmilchlein.

Man läßt etliche Milchlein ohne die Gurgeln eine Viertelstunde in Salzwasser kochen; schneidet eine Handvoll gereinigte Morcheln länglicht fein, und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Die Milchlein schneidet man in zwei Messerrücken dicke Scheiben und läßt sie ebenfalls mit den abgekochten Morcheln wieder kochen, wie die Rindsgaumen oder Rachen, nur nicht so lange, damit die Milchlein nicht zu weich werden. Am besten ist's, wenn man die Morcheln kocht mit allem was dazu gehört und ehe die Eier dazu kommen; lege das Milchleinfleisch dazu und backe sie dann, wie die Rindsgaumen.

4. Gebackene Kalbs-Ripplein.

Man nimmt schöne Ripplein und schneidet von jedem das unterste Bein ab; an den langen Beinen schabt man das Fleisch herunterwärts so weit hinweg, damit man das Bein wohl fassen kann; dann klopfe sie ein wenig und bestreue sie mit ein wenig Mehl. Lasse in einem breiten Geschirr ein Viertelpfund frische Butter vergehen; lege die Coteletten darein; lasse sie auf beiden Seiten ein wenig gelb werden; dann schütte die Butter wieder ab; thue einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu, Salz, gestoßene Muskatenblüthe mit fein geschnittener Petersilie; lasse sie weich kochen, doch nicht so, daß sie von einander fallen; verrühre das Gelbe von 4 Eiern mit dem Saft einer Zitrane, oder einem Löffel voll Essig; lege die Ripplein auf eine Platte, nicht größer, als daß eines neben das andere zu liegen kömmt; rühre die Eier in die Sauce; lasse sie wieder unterm Rühren kochen, dann schütte sie über die Coteletten; kehre jede Cotelette wohl in der Sauce um; lasse sie kalt werden; bestreiche sie wiederum mit der Sauce; dann tunke sie in zerschlagene Eier; wende sie in geriebenem Brod um; drücke solches etwas fest an und eine Viertelstunde vor dem Anrichten backe sie in heißer Butter, bis sie schön gelb sind, und servire sie warm.

5. Gebackene Krebswürste.

Nimm 30 bis 40 Stück kleine Krebse; wasche und lasse sie im Wasser abkochen; breche die Schalen aus, und nimm die Schwänze davon; dann stoße die Krebsschalen fein; thue in eine Casserolle ein Viertelpfund frische Butter mit den gestoßenen Schalen; röste sie, bis sie hochroth sind; dann schütte einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu und lasse sie kochen; schütte sie durch eine Serviette und winde sie wohl aus. Die Schalen thue dann wieder in die Casserolle mit einem Stücklein frischer Butter und röste sie noch einmal; von der durchgewundenen Krebssauce hebe mit einem silbernen Löffel die rothe Butter oben ab; die Sauce thue wieder zu den gerösteten Schalen mit noch mehr Fleischbrühe; dann lasse sie noch etliche Minuten kochen; schütte sie wieder durch die Serviette, winde sie wohl aus und hebe die Butter wieder oben ab.

Nimm ein halbes Pfund Kalbfleisch, an dem keine Haut und Flechsen sind; hacke es fein und stoße es noch in einem Mörser; röste in der Hälfte von der Krebsbutter etliche fein geschnittene Schalotten mit etlichen Zweigen Estragon und Petersilie fein geschnitten; schlage das Gelbe von 3 Eiern dazu und das gehackte Fleisch mit Muskatnuß und Salz, damit es eine gute Fülle giebt. Dann verfertige ein Ragout von 2 Milchlein; schwelle sie im Wasser ab mit einer Handvoll Morcheln; schneide die Milchlein und Morcheln mit den Krebsschwänzen in feine Würfel; nimm die andere Hälfte Krebsbutter in eine Casserolle; thue das würflicht geschnittene dazu; streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darüber; rühre es wohl durch einander; schütte die Sauce, von welcher die Krebsbutter abgehoben ist, dazu, mit Muskatenblüthe, Salz und ein wenig Pfeffer; lasse es dick einkochen und schütte es auf eine Platte, damit sie kalt wird.

Weiche etliche Kalbsnetze in warmem Wasser ein; schneide sie in handbreite und länglichte Stücke; trockne

sie mit einem Tuch ab; lege sie auseinander; bestreue jedes Stück mit der Fülle; lege in die Mitte einen Löffel voll Ragout; lege sie zusammen nud binde sie an beiden Enden mit Faden zu. Dann lege sie in eine Casserolle dicht neben einander; schütte Fleischbrühe darüber und lasse sie eine Viertelstunde langsam kochen; nimm sie dann heraus; lege sie auf ein Tuch; trocne sie wohl ab; schneide den Faden an beiden Enden ab; tauche sie in zerschlagene Eier; dann wende sie in geriebenem Brod etliche Male um; backe sie in heißer Butter gelbbraun; lege sie auf Papier; dressire sie auf eine Platte und gieb sie heiß auf die Tafel.

6. Gebackenes Geflügel.

Nimm auf 12 Personen 4 junge Hähne; wann sie gebrüht und ausgenommen sind, so schneide sie in eine Casserolle mit halb Essig und Fleischbrühe, so daß sie damit bedeckt werden, Salz, Pfeffer, etliche Nägelein, eine Hand voll Petersilie, 2 Zwiebeln in Scheiben geschnitten und lasse es eine gute Viertelstunde kochen; dann setze sie ab und lasse sie kalt werden; nimm sie aus der Sauce; lege sie auf ein Tuch; trocne sie wohl ab; dann tauche sie in verrührte Eier und wende sie in geriebenem Brod um; backe sie in heißer Butter und gieb sie warm zu Tische. Auf gleiche Weise backet man Tauben oder Feldhühner; auch kaun man sie mit Teig backen, wie die Spargeln.

7. Ameletten-Pastetchen.

Mache einen gewöhnlichen Pfannkuchen-Teig an, von einem Viertelpfund Mehl, einem Schoppen Milch, sechs Eiern und Salz; rühre ihn wohl; backe hievon in heißer Butter 6 bis 7 Stück Ameletten auf einer Seite; lege sie auf ein sauberes Brett; steche mit einem kleinen Pastetchen-Ausstecher runde Blättchen davon aus; bestreiche sie auf der ungebacknen Seite mit verrührtem Ei, lege

auf jedes so viel gebackenes Kalbfleisch, welches auf gleiche Art gemacht wird, wie zu kleinen Pastetchen; eine Nuß groß Fülle; dann lege ein Blättchen darauf, so daß die zwei ungebackenen Seiten inwendig zu liegen kommen; drücke sie neben herum fest zusammen; bestreiche sie mit Ei; kehre sie in geriebenem Brod um; dann backe sie in heißer Butter schön gelbbraun; in etlichen Minuten sind sie dann gut.

8. Hirn-Schnitten.

Nimm ein oder zwei Ochsenhirne; lege sie in frisches Wasser, damit alles Blut daraus kommt; dann ziehe die Haut davon; koche sie eine Viertelstunde in Wasser mit Salz; lasse sie kalt werden und hacke sie fein; thue in eine Casserolle 2 Loth frische Butter, 4 fein gehackte Schalotten; rühre diese in der Butter bis sie weich sind, schütte einen halben Schoppen Milch dazu; wenn sie kocht, so schneide vier Loth Milchbrod dazu; lasse es noch ein wenig kochen, bis es ganz dick ist; dann nimmt man es vom Feuer, thut das gehackte Hirn dazu mit feingeschnittener Petersilie, Salz, Muskatnuß und das Gelbe von einem Ei oder 2 ganze Eier, welche zuvor wohl müssen verrührt seyn, und rührt dieß alles wohl durch einander. Man schneidet Milch- oder Brodwecken in runde Schnitten; streicht das Angerührte darauf wie Nierenschnitten; überstreicht sie mit einem Pinsel mit verkopftem Eierweiß und streut geriebenes Brod darüber; ; backt sie in heißer Butter schön gelb und giebt sie warm zu Tische.

Die Schnitten sind von Kalbshirn noch besser; nur muß man 3 Hirne statt 2 nehmen.

9. Kleine Pastetchen in Butter gebacken.

Nimm ein halbes Pfund Mehl auf ein Wirkbrett; mache in der Mitte eine Grube; verklopfe ein Ei mit Wasser; thue es mit Salz ins Mehl und mache einen Teig, wie ein spanischer Brodteig. Nimm ein Viertelpfund

frische Butter, und verfertige den Teig auf gleiche Art wie einen spanischen Brodteig. Nimm übrig gebliebenen Kalbsbraten; hacke ihn fein; thue in eine Casserolle 2 Loth frische Butter, mit 3 fein gehackten Schalotten, dische sie weich und thue das gehackte Fleisch dazu, ein wenig Fleischbrühe, fein gehackte Petersilie, Citronenschaale, Salz, Muskatnuß und das Gelbe von einem Ei; rühre dieß wohl durch einander und lasse es kalt werden; dann wahle den Teig Messerrückendick aüs; steche runde Blättchen davon; drücke sie in kleine Pastetenförmchen; fülle sie mit dem gehackten Fleisch; decke ein Blättchen darauf; drücke es fest an und schneide den Teig an den Förmchen ab; dann stürze sie aus den Förmchen; backe sie in heißer Butter schön gelb und gieb sie warm zu Tische.

Man kann die Fülle auch von Fischen machen, wie zu den kleinen Fischpastetlein, so im ersten Theile beschrieben sind. Diese Pastetlein sind sehr gut, besonders wenn man einen warmen Ofen hat, um sie zu backen.

10. Gehacktes Fleisch in Butter zu backen.

Man kann zu diesem alles übrig gebliebene Fleisch brauchen. Hat man zu mageres Fleisch, so hacke mit dem Fleisch ein Stück Nierenfett; die Haut muß wohl davon abgezogen werden. Dann schneide ein paar Schalotten fein; schneide das Fleisch und das Fett dazu, und hacke alles so fein als möglich. Weiche ein Viertelpfund Milchbrod in Milch ein; wann es weich ist, so drücke die Milch wieder aus und thue das Fleisch und das Brod in eine Schüssel. Zu einem Pfund Fleisch und einem Viertelpfund Brod nimm 2 Eier; rühre alles wohl durch einander, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, geschnittener Petersilie; streue auf ein Brett ein wenig Mehl; thue Löffelvollweise auf das Brett und rolle jedes länglicht; backe sie in heißer Butter und gieb sie mit Salat auf den Tisch, oder verfertige eine Kaprissauce; schütte sie in die Platte und lege das gebackene Fleisch darauf.

11. Kalbfleisch-Würste.

Nimm 2 Pfund Kalbfleisch; schneide alles Hautige und die Flechsen weg; koche ein halbes Pfund Rindsnierenfett mit einem halben Pfund frischem Speck in Wasser weich; drücke mit einem Messer das reine Nierenfett auf einem Hackbrett von der Haut fein; das Kalbfleisch klopfe stark; schneide es klein, und hacke es mit dem Fett so fein als möglich; den Speck schneide in kleine Würfel. Weiche ein halbes Pfund Milchbrod ohne Kruste in kochender Milch ein; schneide 2 Zwiebeln und eine Handvoll Petersilie fein; röste es zusammen in einem Stückchen frischer Butter, bis die Zwiebeln weich sind; dann thue alles zusammen in eine Schüssel und schlage 1 Ei und 4 Eiergelb dazu mit Salz und Muskatnuß; arbeite alles wohl durch einander und fülle es durch einen Trichter oder Bratwurstspritze in wohl gereingte Bratwurstdärme etwas locker aus einander gedrückt, weil sie sonst im Kochen zerspringen; binde sie in 4 Zoll lange Würste an beiden Enden mit Faden zusammen; thue in eine Pfanne halb Milch und Wasser; wann es kocht, so lege die Würste eine neben die andere darein und lasse sie nur von einer Seite langsam eine Viertelstunde kochen; dann nimm sie heraus; lege sie auf eine Serviette und lasse sie trocken werden; thue in eine Amelettenpfanne Butter; lasse sie heiß werden; lege die Würste darein; lasse sie auf beiden Seiten gelb werden; dann schneide die Fäden davon, und servire sie an der Stelle von Bratwürsten oder Netzwürsten. Diese Würste sind besonders gut; sie müssen auf einem schwachen Feuer braten und können einen Tag zuvor, ehe man sie braucht, verfertiget und gekocht werden; dann brate sie eine halbe Stunde vor dem Essen.

12. Hammelsfleisch-Würste.

Diese werden eben so verfertiget, wie die Kalbfleischwürste, indem man an der Stelle des Kalbfleisches Hammelfleisch nimmt, ganz ohne Fett und ein wenig Thymian

dazu; übrigens werden sie wie die Kalbfleischwürste verfertiget und eine halbe Stunde gekocht. Man kann auch Lammfleisch dazu nehmen.

13. Würste von Kalbsmilchlein.

Koche 1 Pfund Kalbsmilchlein in vielem Wasser ab, damit sie schön weiß werden; dann lege sie in frisches Wasser und schneide sie in ganz kleine Würfel; schneide auch ein halb Pfund frischen Speck würflicht, welcher weich gekocht wird, wie bei den Kalbfleischwürste beschrieben ist, auch ein halbes Pfund abgeschältes Milchbrod in Milch eingeweicht, 2 Zwiebeln und Petersilie in Butter gedischt, 1 Ei, das Gelbe von 4 Eiern, kein Nierenfett; verfertige sie wie die Kalbfleischwürste und lasse sie eine Viertelstunde kochen; brate sie auf die gleiche Art, und servire sie warm.

14. Würstchen von Kalbsgekröse.

Nimm ein fettes Kalbsgekröse, welches recht rein gewaschen und gebrüht wird; dann koche es in Wasser mit einer Hand voll Salz recht weich, und hebe alles Fett oben vom Wasser ab, in welchem es kocht; schütte es in ein Siebbecken, und lasse es trocken ablaufen; drucke es wohl aus und hacke es fein; nimm ein halbes Pfund Schweineschmalz; schneide es in ganz kleine Würfel; lasse es in kochendem Wasser etliche Mal aufkochen und schütte es in ein Haarsieb; dann weiche ein halbes Pfund Milchbrod ohne Kruste in kochender Milch ein; drucke es wieder fest aus; verrühre es wohl mit dem Gekröse; schlage 6 Eier dazu; dische 4 fein geschnittene Zwiebeln in einem Stück frischer Butter, einer Hand voll fein geschnittener Petersilie und etwas Thymian, Salz, Pfeffer und eine halbe Muskatnuß, welches alles wohl mit den Schmalzwürfelchen unter einander gerührt wird, fülle es in weite Bratwurstdärme etwas locker; binde sie in halb Ellen lange Stücke; koche sie in einer Maas Wasser

und einer halben Maas Milch eine halbe Stunde ganz langsam, so daß sie sich kaum bewegen; lege sie auf eine Serviette, damit sie trocken und kalt werden; brate sie, wie die Vorhergehenden, langsam in Butter, und gieb sie warm zu Tische.

15. Gebackene Kalbsohren.

Man nimmt 6 oder 8 Ohren; brübet sie recht rein, hält sie über Feuerflammen und schneidet inwendig das haarige Bödenchen heraus; kocht in halb Wasser und Wein oder einem Glas voll Essig, drei Zwiebeln mit Nägelein besteckt, etlichen Petersilienwurzeln mit den Blättern, drei Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer, und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Dann nimmt man sie aus der Brühe, legt sie auf ein reines Tuch, trocknet sie wohl ab und läßt sie kalt werden; spaltet sie in der Mitte durch, damit sie breit zu liegen kommen; dann schneidet man sie von oben am Ende bis an das Dicke so fein wie Nudeln, doch so, daß alles am dicken Ende hängen bleibt; tauchet sie wohl in verrührten Eiern und wendet sie in geriebenem Brod etliche Male um, oder verfertigt einen Teig, wie zu Kalbsfüßen; wendet sie im Teig wohl um; dann backt man sie in heißer Butter und giebt sie warm auf den Tisch.

16. Gebackene Kalbsschwänze.

Nimm 6 bis 8 Kalbsschwänze, je nachdem Personen sind. Sie werden mit der Haut abgeschnitten und sauber gebrüht, damit keine Härchen mehr daran zu sehen sind. Dann koche sie wie die Ohren; wann sie weich sind, so lege sie in eine irdene Schüssel; streue etwas Salz darüber, ganzes Gewürz und den Saft von einer Zitrone; lasse sie eine Stunde stehen; hernach lege sie auf eine Serviette; trockne sie wohl ab; streue ein wenig Mehl darüber; tauche sie in verrührte Eier; wende sie in geriebenem Brod um, backe sie in heißer Butter schön gelb, und gieb sie warm zu Tische. Oder lege sie auf einen Rost; stelle den-

selben auf ein etwas starkes Kohlfeuer, und brate sie gelbbraun.

Man kann eine warme oder kalte oder auch keine Sauce dazu geben.

17. Hammelscoteletten (Ripplein) im Netz gebacken.

Nimm gute mortifizirte (mürbe gemachte) Hammels-Ripplein; hacke den Rückgrat heraus und schneide die Ripplein ab; klopfe sie mit dem flachen Hackmesser. Dann thue in eine Amelettenpfanne ein Viertelpfund frische Butter; lasse sie zergehen und lege die Ripplein, eines neben das andere, darein. Dann nimm folgende Kräuter, die aber schon müssen gehackt seyn, ehe die Ripplein in die Butter gelegt werden: Eine kleine Handvoll Schalotten, eben so viel Petersilie, Körbelkraut, Schnittlauch, etliche Zweige Estragon, Basilikum und ein wenig gelbe Zitronenschaale; hacke dieß zusammen fein; dann füge noch etwas gestoßene Nägelein, Pfeffer und wohl Salz hinzu; streue dieß über die Coteletten; decke sie zu, und lasse sie auf einem schwachen Kohlenfeuer mürbe braten. Dann nimm sie heraus; schütte das Fett rein ab; in die Kräuter, so in der Pfanne bleiben, rühre das Gelbe von 5 Eiern, mit dem Saft von einer Citrone oder einem Löffel voll Essig; rühre dieß wohl durcheinander und lege die Coteletten wieder darein; wende sie fleißig um; lasse sie kalt werden. Nimm etliche Kalbsnetze; weiche sie in warmem Wasser ein, und schneide sie in handgroße und eben so lange Stücke; bestreiche sie mit Ei; lege auf jedes Stück eine Cotelette mit so viel Sauce, als darauf bleibt; wickle das Netz darum; drücke es fest an; wälze sie in verklopften Eiern und geriebenem Brod; backe sie in heißer Butter schön gelb, und gieb sie warm zu Tische. Man kann, statt sie in Butter zu backen, eine Platte oder ein Blech mit feinem Baumöl bestreichen, die Coteletten darauf legen, und das Fett, so man davon genommen, wieder darüber schütten und sie in einem Oefelein oder auch in

einer Tortenpfanne gelb backen. Sie müssen im Ei und im Brod umgewendet werden, wie die andern.

18. Schnitten von übrig gebliebenem Geflügel.

Nimm das Fleisch von übrig gebliebenem Geflügel; schneide es in feine Würfelchen; zerstoße die Knochen des Geflügels in einem Mörser ganz klein; thue es in eine Casserolle mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrüh, einem Glas Wein, ein wenig Muskatnuß und Salz, und lasse es eine halbe Stunde kochen. Dann drücke es fest durch ein Tuch; schneide von Milchbrod die Kruste; das andere schneide fein in die durchgewundene Brühe; lasse es wieder ein wenig kochen; thue das feingeschnittene Fleisch dazu, mit zwei Eiern, und rühre es noch ein wenig auf dem Feuer, damit es dick wird, und lasse es kalt werden. Streiche dieß fingersdick auf in Scheiben geschnittenes Milchbrod; nimm ein Blech; streiche es mit frischer Butter an; lege die Schnitten darauf; stelle sie eine halbe Stunde in ein warmes Oefelein; oder backe sie in heißer Butter gelb und gieb sie warm zu Tische.

Will man sie an die Stelle eines Ragouts geben, so lege sie in eine weiße säuerliche Sauce mit Petersilie.

19. Ameletten von übrig gebliebenem Geflügel mit Parmesan-Käse.

Nimm das Fleisch vom Geflügel; schneide es fein würflicht; thue einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu, Salz, Muskatenblüthe und fein geschnittene Petersilie; lasse es eine Viertelstunde kochen. Dann rühre das Gelbe von 2 Eiern dazu; schütte den Ragout in eine Schüssel, und lasse ihn kalt werden. Dann backe etliche Ameletten nach dem Ragout; streiche von dem Ragout auf jede Amelette und rolle sie so zusammen, daß die gebackene Seite auswendig kommt. Nimm eine tiefe Platte; streiche sie mit frischer Butter an; lege die Ameletten schön rund und etwas hoch darauf; streue geriebenen Permesanerkäs da-

rüber; lege etliche Stücke frische Butter darauf; stelle sie eine Viertelstunde in ein nicht zu heißes Oefelein; nimm sie heraus; schütte das Fett ab; gieb sie gleich auf den Tisch mit einer etwas dünnen Sauce in einer Sauciere.

20. Coteletten mit Parmesan=Käs.

Nimm gute Kalbs- oder Hammelscoteletten; schneide und klopfe sie wie in Nro. 16 beschrieben ist: thue in eine breite Pfanne Butter; lege die Ripplein eines neben das andere, und lasse sie auf beiden Seiten nur halb braten. Während dieser Zeit nimm geriebenes Brod mit fein geschnittener Petersilie und wohl Salz. Nimm dann ein Viertelsbogen Papier und bestreiche ihn mit frischer Butter; nimm die Ripplein aus der Pfanne; kehre in geriebenem Brod um; lege sie auf Papier; streue Parmesankäs darüber und ein Stücklein frische Butter darauf; schlage das Papier darüber; wickle sie zusammen, wie man einen Aepfelwecken zusammen wickelt; lasse sie eine Viertelstunde in einem Oefelein backen, oder in einer Tortenpfanne, die unten und oben Feuer hat. Diese Coteletten giebt man nicht zum Gemüse, sondern zum Braten, als eine Nebenplatte.

21. Bratwürste mit Teig gebacken.

Nimm ein Pfund nicht zu fettes Schweinefleisch; schneide Schwarten und Sehnen davon, und hacke es fein mit drei Salbeiblättern; dann stoße es noch in einem Mörser mit Salz, Pfeffer und geschnittener Citronenschale; thue es in eine Schüssel und rühre ein halbes Glas Wasser dazu. Dann fülle die Masse in dünne Bratwurstdärme und verfertige nicht zu satte fingerslange Würste; rühre von drei Kochlöffel voll Mehl, Salz, gestoßener Muskatenblüthe einen dicken Teig mit weißem Wein an und schlage zwei Eier dazu; verarbeite den Teig wohl; thue Butter in eine Pfanne; wann sie heiß ist, so kehre die Würste im Teig wohl um, und backe sie nicht zu geschwind schön gelb.

Der Teig muß nicht zu dünne seyn; damit er an die Würsten hängen bleibt.

22. Sardellen-Schnitten.

Schäle vier Citronen ganz ab; schneide das Inwendige in kleine Stücke und nimm alle Kerne davon; hacke es fein und thue es in eine kleine Schüssel mit einem Löffel voll feinem Baumöhl und ein wenig geriebenem Milchbrod; rühre dieß wohl durcheinander; schneide Milchbrod in länglichte dünne Scheiben; lege sie auf einen Rost; stelle ihn auf schwache Kohlen und laß sie auf beiden Seiten schön gelb werden. Nimm Sardellen nachdem du wenig oder viel Schnitten willst; wenn sie gewaschen und von den Gräten gereinigt sind so schneide sie in schmale Streifen; streiche die Citronenmasse ganz dünne auf die warm Brodschnitten und lege die Sardellenstreifen etliche mal über's Kreuz darauf.

Man kann auch statt der Citronenmasse die warmen Brodschnitten mit guter frischer Butter bestreichen und mit Sardellen belegen. Man serviert sie zum Morgenessen oder Frühstück.

Pasteten.

Da ich im ersten Theil die mehrsten Teige aufgeschrieben habe, so wäre die Wiederholung derselben hier unnöthig; ich werde nur diejenigen hinsetzen, die zu den Pasteten dienlich sind.

1. Gänsleber-Pastete.

Zu dieser Pastete verfertige folgenden Teig: Nimm zu einem Pfund Weismehl 3 Viertelpfund frische Butter; lege das Mehl auf ein Würkbrett; mache in der Mitte

des Mehls eine Grube; thue Salz darein was man mit drei Fingern halten kann; nimm zwei Eyer; verklopfe sie wohl mit ein wenig Wasser; schütte sie ins Mehl; die Butter zerdrücke mit den Händen; daß sie weich wird; lege sie um das Mehl und verarbeite alles wohl durcheinander; dann würke ihn; daß es ein satter Teig wird; man wahlt ihn nicht eher als bis man ihn in die Form thut; sollte es nicht genug Wasser mit den Eyern seyn, so schütte noch ein wenig nach. Dieser Teig ist zu jeder kalten Pastete gut; er springt nicht so von einander wie der ohne Eyer.

Zu dieser Pastete braucht man drei große schöne weiße Gänslebern, ein halbes Pfund Kalbsmilchleinfleisch, ein halbes Pfund Trüffeln; die, nachdem sie gereiniget sind, in einer starken Schübrühe weich gekocht werden.

Zur Fülle nimm 10 bis 12 Schalotten, 4 Loth Sardellen, ein Viertelpfund rappirten Speck, ein halbes Pfund Kalbsmilchleinfleisch, 4 Lebern von Geflügel. Die Milchlein werden abgekocht und die Haut abgezogen. Thue ein Viertelpfund frische Butter in eine Casserolle; schneide die Schalotten so fein als möglich; thue sie in die Butter aufs Feuer und rühre darin bis die Schalotten weich sind; und hacke alles zusammen; Sardellen, Speck, Milchlein und Lebern, so fein als möglich; rühre dieß in die Schalotten mit Salz, Mußkatnuß und Pfeffer, ein ganzes Ey und 4 gelbe mit einer Tassenschale voll starken Coulis; und rühre dieß zusammen auf dem Feuer zu einer etwas dünnen Fülle. Die Gänslebern werden mit den Milchlein in einer Coulis-Brühe mit wohl Salz ein wenig abgekocht; doch müssen die Milchlein etwas länger kochen.

Nimm eine eiserne Pfannenschale; die oben und unten gleich weit ist und etwa vier Schoppen haltet; bestreiche sie dick mit feinem Baumöhl; nimm gestoßenes Brod und sprenge es in der Schale über das Oehl herum; dann nimm drei Theile von dem Teig; wahle ihn so groß; daß er

einen Finger breit über die Pfannschale hinausgeht; er darf nicht gezogen werden und muß etwa 3 Messerrücken dick gewahlt seyn. Nimm von der Fülle und streiche sie wohl Messerrücken dick in die Pastete herum; dann schäle die Rinde so fein als möglich von den Trüffeln; schneide sie in runde Scheiben; und so die Milchlein; lege Trüffeln und Milchlein; dann eine Gänsleber und wieder Fülle, Milchlein und Trüffeln; und so lege die zwey andern Lebern mit Fülle; Milchlein und Trüffeln in die Pastete; lege dünn geschnittenen Speck oben darauf, daß die Lebern mit Speck gedeckt sind. Hernach nimm den Rest Teig; wahle ihn etwas größer als die Pfanne ist; lege ihn auf die Pastete; drücke ihn wohl auf den andern Teig an; streiche den Pastetenteig mit Ey an ehe der Deckel darauf gelegt wird; und umwickele ihn mit dem Teig, so über die Pfannenschale hinaufgeht; dann stelle sie in einen warmen Backofen und laß sie eine kleine Stunde backen; und sobald man hört, daß sie inwendig kocht, so stelle sie vorn in den Ofen, damit nur der Teig wohl ausgebacken wird; denn wenn man sie zu viel backt, so werden die Lebern zu hart. Wenn sie eine kleine Stunde im Ofen gewesen ist, so nimm sie heraus; lege eine flache Platte darauf; kehre sie um und lasse sie eine Weile stehen. Man darf nicht daran rütteln, damit sie nicht bricht; sollte sie eine Oeffnung haben, so streiche Teig darüber, damit der Schü nicht heraus kommt, denn sonst verliert die Pastete ihre Kraft. Lasse sie kalt werden; schneide oben eine kleine Oeffnung und schütte einen halben Schoppen Gallerte darein. Sie kann auch ohne Gallerte auf den Tisch gegeben werden.

Diese Pastete soll so gut seyn als die Straßburger-Pasteten; sie haben nur eine andere Form. Wenn man nicht in jener Art Pastetenform geübt ist, so kann man sie nicht wohl zu Stande bringennur. Es müssen zwei Hauptsachen beobachtet werden; ersten; daß die Lebern

schön weiß und fett sind und eine ansehnliche Größe haben; zweitens daß gutes Gewürz und kräftiger Schü dazu kommt. Alle Füllen zu Pasteten müssen wohl fett seyn, weil es die Nahrung von den Pasteten ist, nicht dick und so fein als möglich, alles was dazu kommt, gehackt, geschnitten und verrührt. Wenn es seyn kann, alles Fleisch, so in die Fülle kommt, nachdem es gehackt ist, noch eine Viertelstunde in einem Mörser gestoßen.

2. Pastete von Schinken.

Nimm zum Teig zwei Pfund Mehl, 1 Pfund Butter und 2 Eier; verarbeite ihn, wie den Vorhergehenden.

Nimm einen nicht zu großen geräucherten Schinken; wasche ihn gut; lege ihn in lauwarmes Wasser, damit er weich wird; schneide inwendig, wo der Knochen ist, in der Länge auf den Knochen; ziehe den Knochen behutsam heraus; schneide die Schwarte und alles Schwarze rein davon ab; lege ihn 1 oder zwei Tage in frisches Wasser, je nachdem er salzig ist; dann trockne ihn wohl ab; lege ihn in ein tiefes Geschirr, das so breit ist, daß er gerade liegen kann, und worauf ein passender Deckel ist. Nimm zwei Kalbsfüße; schneide jeden in vier Stücke; lege sie um den Schinken mit 3 Zwiebeln in Scheiben geschnitten, einige Lorbeerblätter, Petersilienwurzeln, 2 gelbe Rüben, etwas ganzen Pfeffer und eine halbe Maas Essig und zwei Maas Wasser; decke ihn fest zu und lasse ihn halb weich kochen. Dann hebe ihn aus der Brühe; lege ihn in eine tiefe Platte; thue auf den Schinken ein kleines Brett, in der Größe vom Schinken; lege etliche Steine darauf, damit er ein wenig gepreßt wird, und lasse ihn über Nacht stehen. In die Brühe, in welcher der Schinken gekocht hat, schütte noch einen Schoppen weißen Wein; lasse sie noch ein wenig kochen; dann lasse sie durch ein Haarsieb in eine irdene Schüssel laufen und stelle sie an einen kühlen Ort.

Den folgenden Tag verfertige die Fülle. Zur Fülle

man nimmt 1 Pfund Kalbfleisch ohne Bein, schneidet es in Streifen und schabt es mit einem Messer von den Sehnen; thut ein Viertelpfuud Rindnierenfett von dem man die Haut abzieht, ein Viertelpfund Speck, 4 Loth Sardellen, rein gewaschen und von den Gräten abgezogen, 12 Schalotten, welche zuvor müssen fein geschnitten werden, mit der halben Schale von einer Citrone dazu; man hackt dies alles zusammen so fein als möglich, und thut es in einen Mörser mit Salz, gestoßenen Nägelein, Muskatenblüthe, 1 Ey und von 4 Eyern das Gelbe mit einer Tassenschale von der Brühe, in welcher der Schinken gekocht hat; stößt dies zusammen eine Viertelstunde lang, bis es wie eine Pappe oder Brey ist. Zum Pastetenteig nimmt man anderthalb Pfund Mehl, 3 Viertelpfund frische Butter, oder 2 Pfund Mehl und 1 Pfund Butter, je nach der Größe des Schinkens; verarbeitet den Teig so satt als möglich; den dritten Theil des Teiges wallt man 3 Messerrücken dick und länglicht, nach der Form des Schinkens, und etwa 3 Fingersbreite größer; nimmt ein eisernes Blech ohne Rand, legt weißes Papier darauf, streicht es mit Butter an und legt den Boden der Pastete darauf; zum Rande nimmt man den andern Drittheil des Teiges, rollt ihn mit den Händen zu einem langen Streif, wallt ihn 3 bis 4 Finger breit aus und so groß als die Ründe des Bodens; schneidet ihn gerade; bestreicht den Boden mit Ey, stellt den Rand auf den Boden, den man zwei Finger breit vorstehen läßt; den Rand drückt man einwärts, etwa einen kleinen Finger breit, satt mit dem Daumen an, streicht mit einem Messer den vorstehenden Boden an den aufgesetzten Rand und macht denselben mit einem Kniebseisen schön; dann streicht man die Hälfte von der Fülle unten in die Pastete und ein Finger hoch an den Rand, legt den Schinken darauf und streicht die andere Fülle darüber. Aus dem letzten Drittheil des Teiges wird der Deckel zur Pastete folgendermaßen gemacht: man schneidet ein Stückchen von dem Teige ab, wallt den größern Theil davon etwas größer

als die Pastete, legt ihn darauf, den Rand streicht man inwendig mit Ey an und drückt den Deckel satt an; den Rest Teig wallet man so lange mit einem halben Vierling Butter, bis diese verarbeitet ist; dann macht man daraus einen zweiten Deckel so groß als die Pastete, und schneidet ihn so schön als möglich aus, streicht die Pastete mit Ey an, legt den zweiten Deckel darauf, streicht diesen ebenfalls mit Ey an und backt die Pastete während zwei Stunden in einem warmen Backofen. Dann nimmt man die Brühe, in welche der Schinken gekocht hat und die zu einer satten Gallerte gestanden seyn muß, hebt alles Fett rein davon ab; und sollte es zu wenig Gallerte und dieselbe sehr satt seyn, so schüttet man ungesalzene Fleischbrühe, oder wenn sie nicht Säure hat, noch ein Glas voll Wein nach, und läßt sie genug im letzten Falle wieder kochen, damit man den Wein nicht riecht; dann verklopft man 2 Eyer sammt den Schalen in einer Schüssel und rühret etwas Gallerte darein, schüttet es wieder in die Casserolle und rührt sie bis sie anfängt zu kochen; alsdann schüttet man sie in eine Serviette oder in ein Haarsieb, welche man über einer Schüssel zuvor befestigt hat und läßt sie durchlaufen; sollte sie noch trübe seyn, so schüttet man sie aus der Schüssel wieder in die Serviette, und so fort bis sie schön hell ist. Wenn die Pastete gebacken ist, so nimmt man sie aus dem Ofen; sollte sie eine Oeffnung oder Spalte bekommen haben, so verstreicht man sie mit Teig. Wenn sie kalt ist, so schüttet man oben durch eine Oeffnung die Gallerte darein; doch ist wohl zu bemerken, daß die Pastete kalt seyn muß, sonst kommt alles Fett, so in der Fülle ist, oben auf, und macht die Gallerte trübe und schlecht. Wenn die Gallerte in der Pastete fest geworden ist, so nimmt man die Pastete aus dem Blech, löst sie unten vom Papier, und thut sie auf eine flache Platte oder auf ein Brett von derselben Größe.

Man kann dieselben von übrig gebliebenem Schinken leichter verfertigen, nach der Pastetenart, die im ersten Theil N° 25 bei den Pasteten beschrieben ist: man verfertigt

die Fülle, wie zu jener, schneidet den Schinken in feine Stücke; auf den Boden der Pastete streicht man die halbe Fülle, nimmt Kalbfleisch oder Schweinefleisch, schneidet es in fingerslange und zwei fingerbreite Stücke, nachdem alle Haut und alles Bein davon gelöst worden ist, legt es auf die Fülle, den Schinken in Scheiben geschnitten darauf, dann die andere Fülle, deckt sie zu und läßt sie in einer tiefen Form, wie zur kalten Timbal-Pastete, backen, und gießt, wenn sie gebacken ist, die Gallerte hinein.

3. Kalte Pastete von einem welschen Hahn.

Man nimmt einen welschen Hahn oder eine Henne, rupft ihn sorgfältig, damit die Haut nicht zerrissen wird, hält ihn über die Flammen, um alles Flaumigte abzubrennen, nimmt ihn rein aus, wascht ihn sauber, und schneidet ihm den Kopf mit dem Kragen ab; doch muß die Haut vom Kropf ganz bleiben, damit man die Oeffnung vom Hals damit bedecken kann, schneidet in der Länge vom Rücken die Haut auf und macht mit einem kleinen scharfen Messer alles Fleisch wohl von den Beinen; von den Schenkeln löst man unten die Nerven, streicht das Fleisch aufwärts und drebt das Bein heraus. Wenn das Gerippe aus dem Hahne ist, so legt man ihn von einander auf ein Brett und überstreicht ihn mit folgender Fülle: man hackt 2 Pfund gutes Kalbfleisch ohne Haut und Sehnen, eine Handvoll Schalotten, Petersilien, ein wenig Estragon und etliche Sardellen; wenn dies rein gehackt ist, so thut man in eine Casserolle ein halbes Pfund frische Butter; läßt die Butter zergehen, und thut alsdann das gehackte Fleisch dazu mit drei Eyern, Salz, gestoßener Muskatenblüthe, Pfeffer, 6 Eßlöffel voll gute fette Fleischbrühe; rührt dies stark durch einander und streicht den dritten Theil davon über den Hahn; braucht man keine große Pastete, so rollt man den Hahn satt zusammen und nähet ihn zu; will man eine größere Pastete, so legt man auf den Hahn, wenn er mit Fülle über-

strichen ist, Kalbfleisch von einem Oberstück, das man zuerst in lange fingersdicke Riemen geschnitten hat; nachher legt man noch eine gesalzene, weichgekochte Schweinszunge, ebenfalls in Riemen geschnitten, nachdem die Haut davon abgezogen worden ist, über das Fleisch; streuet Salz, gestoßene Nägelein und Pfeffer darüber; dann rollet man den Hahn zusammen, legt die Haut vom Kropf darüber und nähet ihn satt zu, nimmt ein Stück Tuch und nähet den Hahn darein, so satt als möglich, thut es in einem Topf oder auch in der Casserolle, in welcher er gerade liegt, auf das Feuer, mit 4 Maas Wasser, 2 Maas Wein, 2 Kalbsfüßen, das Gerippe vom Hahn, welches in etliche Stücke gehackt wird, mit Salz, zwei Zwiebeln, einer Selleriewurzel, 2 Petersilienwurzeln, 2 ganze Lauch, zwei gelbe Rüben, alles zusammen gebunden; ganzer Pfeffer, Nägelein, eine Ingwerwurzel; läßt dies zusammen 3 Stunden kochen; dann nimmt man den Hahn aus der Gallerte, legt ihn zwischen zwei Bretter, beschwert ihn, und läßt ihn bis auf den folgenden Tag liegen. Man verfertiget eine Pastetenform, wie zu Schinken, oder bedient sich einer langen Pastetenform, wie zur kalten Timbalpastete. Die Gallerte läutert man ebenfalls auf gleiche Weise.

Auf die nämliche Art verfertiget man Pasteten von Kapaunen, Gänsen oder Enten; nur darf das Geflügel nicht zu fett seyn. In langen Formen sind diese Pasteten besser, als die von der Hand verfertigten.

4. Kalte Pastete von einem Hammelsschlegel.

Man nimmt einen guten mortifizirten Hammelsschlegel; schneidet das Fett davon, die Flechsen und die Knochen daraus wie bei den Schinken; durchzieht ihn mit feingeschnittenem langem Speck; legt ihn zwei Tage lang in Essig mit Lorbeerblättern, Wachholderbeeren, 2 Zwiebeln und ganzem Pfeffer; hackt 2 Pfund Kalbfleisch, ein Pfund Speck,

eine Handvoll Schalotten, etliche Zinken Knoblauch mit Petersilie, Estragon, Kapern, 4 Loth Sardellen, so fein als möglich durch einander und stößt es alsdann noch zusammen in einem Mörser mit Salz, Pfeffer, Muskatenblüthe, 4 Eyern und einem Anrichtlöffel voll guter Fleischbrühe; verfertigt eine Pastete wie zum Schinken; streicht die halbe Fülle unten in die Pastete; nimmt den Schlegel aus dem Essig; trocknet ihn wohl ab; legt ihn in die Pastete, die andere Fülle streicht man oben darauf; deckt sie zu und läßt sie 2 Stunden in einem warmen Ofen backen; man kocht eine Gallerte, wie sie zu einer kalten Pastete im ersten Theil beschrieben ist, und wenn sie kalt ist, so schüttet man sie in die Pastete, wie bei den Vorhergehenden.

5. Eine Pastete mit Wildprett-Farse.

Man nimmt gutes Fleisch von einem Reh oder Hirsch; häutet es rein ab und schabt alle Sehnen daraus; rappt halb so viel Speck als Fleisch ab, ein Viertelpfund Rindmark, ein Viertelpfund von den Gräten gereinigte Sardellen, eine gute Handvoll Schalotten; hackt dies alles fein; thut es in einen Mörser und stößt es noch zusammen; alsdann nimmt man ein Viertelpfund frische Butter, zerrührt sie zu Schaum mit 3 ganzen und dem Gelben von 3 Eiern, weicht ein Weißbrod in fetter Fleischbrühe ein, drückt es wieder aus und rührt es zu den Eiern; dann thut man das Fleisch dazu mit einem Anrichtlöffel voll guter Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und gestoßenen Nägelein, und rührt alles wohl durch einander.

Man verfertigt alsdann einen Teig von einem Pfund Mehl und drei Viertelpfund Butter, nimmt ein eisernes Pastetenblech mit einem hohen Rand, wallt etwas über die Hälfte dieses Teiges, so groß als das Blech ist; streicht das Blech mit Butter an, und legt den Teig hinein; thut die Farse darauf und streicht sie glatt.

Vom übrigen Teig wallet man den Deckel, legt ihn auf die Pastete, drückt ihn an den Rand des Blechs wohl an und schneidet ihn rings herum mit einem scharfen Messer ab; bestreicht die Pastete mit Ey, thut sie in einen warmen Ofen, und läßt sie eine gute Stunde backen. Man kann sie warm oder kalt auf den Tisch geben.

6. Eine Pastete von Kalbfleisch-Farse.

Man nimmt 2 Pfund gutes Kalbfleisch ohne Bein, schneidet alle Haut und Sehnen daraus, hackt es mit einem Viertelpfund Rindmark und etlichen Schalotten, die zuvor rein geschnitten werden; läßt ein halbes Pfund frische Butter warm werden, rührt sie zu Schaum; schlägt das Gelbe von 4 Eiern dazu, ein halbes Pfund Milchbrod, von welchem die Rinde abgeschält ist, in warmer Milch eingeweicht; thut das gehackte Fleisch dazu mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, rührt es wohl durch einander, damit es eine leichte Farse giebt. Alsdann verfertigt man einen Teig wie zur vorhergehenden Pastete; legt ihn in das Blech, macht aus der Fülle ovale Ballen von der Größe eines Hühnereis und rangiert sie auf dem Boden der Pastete; man nimmt alsdann einen Bogen weißes Papier, schneidet ihn rund, streicht ihn mit frischer Butter wohl an, legt ihn auf die Pastete, den Deckel vom Teig darüber und drückt ihn an den Rand des Pastetenblechs wohl an; das Papier muß etwas größer als der Pastetendeckel geschnitten werden, damit es in der Mitte in die Höhe steht. Hernach bestreicht man die Pastete mit Ei, schneidet den Teig rings herum ab und backt sie 3 Viertelstunden in einem warmen Ofen; dann nimmt man sie aus dem Ofen; thut sie aus dem Blech auf eine flache Platte, schneidet den Deckel los, nimmt das Papier heraus und thut einen Ragout von Michlein mit Morcheln oder sonst etwas darein, deckt sie zu und giebt sie warm zu Tische. Auch ohne Ragout ist sie gut mit einer Sauce von Krebsen oder Schü.

7. Eine Salmen=Pastete.

Man nimmt zu einer mittelmäßigen Pastete 2 Pfund frischer Salmen; spaltet ihn am Grat in der Mitte durch, zieht den Grat nebst den Gräten heraus, schneidet alsdann Theil in 4 gleiche Stücke; schneidet etliche Zwiebeln in Scheiben und röstet sie in einem Viertelpfund frischer Butter gelblicht; legt den Salmen darauf, läßt ihn steif werden, indem er etlichemal umgewendet wird; dann thut man 3 Schoppen Wein, Salz, Pfeffer, Nägelein und 2 Lorbeerblätter dazu, läßt ihn wieder eine Viertelstunde auf einem starken Feuer kochen; dann stellt man ihn ab, legt ihn in eine irdene Schüssel, schüttet die Brühe darüber und läßt ihn kalt werden. Man verfertigt alsdann folgende Fülle: Man nimmt frische Fische ohne besondere Rücksicht auf die Sorte, oder auch schon gekochte wenn man deren übrig hat. Wenn man rauhe Fische nimmt, so muß man sie zuerst in Wasser mit Essig und Salz kochen, bis man die Gräten daraus ziehen kann. Man schneidet dann eine kleine Hand voll Schalotten fein, eben so viel Petersilie und Schnittlauch, ein Viertelpfund Milchbrod in warmer Milch eingeweicht, und vier von den Gräten gereinigte Sardellen; man hackt oder stößt dies zusammen so fein als möglich; läßt ein Viertelpfund frische Butter auf dem Feuer zergehen; rührt sie mit 4 Eiern zu Schaum und thut das Gehackte oder Gestoßene dorunter mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe. Dann verfertigt man einen Blätterteig von einem Pfund Mehl und einem Pfund Butter; nimmt ein Blech wie zu der vorhergehenden Pastete, wallet etwas mehr als den halben Teig so groß als das Blech, legt ihn darein und streicht die halbe Fülle in der Pastete herum, nimmt den Salmen aus der Brühe, indem man so viel daran hängen läßt als möglich; allein das Gewürz nimmt man ganz davon, legt die Stücke eines neben das andere in die Pastete; die andre Hälfte der Fülle streicht man schön glatt über den Salmen, und deckt ihn zu wie die vorher-

gehende Pastete von Kalbfleisch-Farse. Man stellt sie dann in einen warmen Ofen und läßt sie drei Viertelstunden backen.

Zur Sauce läßt man ein Stück frische Butter in einer Casserolle zergehen, discht etliche feingeschnittene Schalotten und ein wenig Mehl darein, bis die Schalotten weich sind und geschnittene Petersilie; schüttet alsdann die Brühe in welcher der Salmen gekocht hat, durch ein Haarsieb zu dem Gedämpften, mit einem Glas voll Wein. Sollte nicht genug Salz und Gewürz daran seyn, so thut man noch mehr nach, mit etlichen Scheiben von einer Citrone und läßt sie eine gute Viertelstunde kochen.

Wenn die Pastete schön gelb gebacken ist, so nimmt man sie aus dem Ofen und legt sie aus dem Blech auf eine flache Platte, schneidet oben einen runden Deckel aus und zieht das Papier heraus. In der Sauce rührt man noch das Gelbe von zwei Eiern mit geriebener Muskatnuß, läßt sie unterm Rühren wieder kochen, schüttet sie gleich nachher in die Pastete und giebt sie warm auf den Tisch.

Diese Pasteten kann man der Form nach einer Timbalpastete verfertigen; sie sind schön und gut.

8. Eine warme Lerchenpastete.

Man nimmt zu einer Pastete von einem Pfund Mehl und einem Pfund Butter, 24 schön geputzte Lerchen, hält sie über das Feuer, damit aller Flaum davon wegbrennt, schneidet ihnen die Köpfe und Füße ab, nimmt sie aus und löst die Mägen von dem Eingeweide. Die Lerchen legt man in eine Schüssel, eine satt neben die andere, thut einige Löffel voll Provenceröhl mit dem Saft von zwei Citronen und Salz dazu, läßt sie etliche Stunden in dieser Marinade stehen, und wendet sie blos einigemale von Zeit zu Zeit darin um. (Dies wird am Vorabend des Tages, an welchem man die Pastete verfertigen will, gemacht.) Man legt dann die Lerchen in eine Casserolle, schüttet das Oel darüber; stellt sie auf ein schwaches Feuer, läßt

sie nur steif werden, und legt sie wieder in die Schüssel, damit sie kalt werden; die Brühe thut man in ein anderes Geschirr; alsdann wird die Fülle verfertigt, wie folgt:

Man nimmt anderthalb Pfund Kalbsleber, klopft sie mit dem Rücken eines Hackmessers und schabt die Haut rein davon ab; thut zu der Leber vier Sardellen, ein Viertelpfund Speck, eine Handvoll Schalotten, zwei Löffel voll Kapern, das Eingeweide von den Lerchen, ein fein verschnittene halbe Citronenschale und hacket dies zusammen so fein als möglich; thut es in eine Schüssel mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nägelein, mit der Brühe in welcher die Lerchen gelegen waren und dem Gelben von 4 Eiern; rühret dies zusammen wohl durch einander zu einer zarten Fülle. Dann verfertigt man einen geriebenen Teig von einem Pfund Mehl, einem Pfund Butter; nimmt die Form von einer Timbalpastete oder eine breite wie zu der von Salmen. Wenn der Teig in der Form ist, so streicht man von der Fülle messerrückendick in der Pastete herum, legt die Lerchen darauf und wieder Fülle bis die Lerchen alle darin sind, deckt sie zu wie bei der Timbale, welche im ersten Theil beschrieben ist; hat man eine breite Form dazu genommen, so deckt man sie, wie es bei der Pastete von Kalbfleischfülle beschrieben ist, und läßt sie 3 Viertelstunden in einem warmen Ofen backen. Wenn sie gebacken ist, so nimmt man sie aus dem Ofen und schneidet einen Deckel oben aus. Während dem Backen kocht man folgende Sauce: man läßt in einer Casserolle ein Stück frische Butter zergehen mit etlichen Schalotten und ein wenig Mehl, rührt darin bis die Schalotten weich sind; schüttet Fleischbrühe mit ein wenig Essig dazu, ein wenig Gewürz, läßt sie eine Viertelstunde kochen, und ehe sie in die Pastete gegossen wird, rührt man das Gelbe von 2 Eiern darein und giebt sie warm zu Tische.

Auf gleiche Weise werden die Pasteten von Krametsvögeln oder Rebhühnern gemacht, nur müssen die Rebhühner zerschnitten werden. Der Kopf, die Füße und Fettig, wie auch das Eingeweide, werden weggeworfen.

9. Schnepfenpastete.

Man rupft 3 Schnepfen: der Kopf muß sauber gereinigt seyn; man sticht ihnen die Augen aus und nimmt alles Eingeweide heraus, schlägt die Beinchen am Gelenke rückwärts herum auf den Rücken, drückt die Schlegel damit zurück und steckt den Schnabel durch die Schnepfe statt eines Spießes. Dann legt man sie in eine irdene Schüssel, schüttet 4 bis 5 Eßlöffel voll feines Baumöl darüber mit dem Saft von 2 Citronen, einer Hand voll Schalotten mit einem Zinken Knoblauch fein geschnitten und gehackt und läßt die Schnepfen also 24 Stunden stehen.

Alsdann nimmt man ein halbes Pfund Kalbfleisch an welchem keine Haut und Sehne mehr sind, mit dem Eingeweide der Schnepfen, von welchem die Kröpfe und Mägen weggeworfen werden, 4 Sardellen, einige Zweige Estragon, hackt dies zusammen fein; zerrührt ein Viertelpfund frische Butter mit 3 Eiern zu Schaum; thut das Gehackte dazu, schüttet die Marinade, worin die Schnepfen sind und welche man wieder neben einander in eine Pastetenform legt, dazu, mit einer Tassenschaale voll guter Fleischbrühe. Man verfertigt alsdann einen geriebenen Teig von 3 Viertelpfund Mehl und einem halben Pfund Butter; etwas mehr als die Hälfte davon wallet man 2 Messerrücken dick auf, legt ihn in das Blech, streicht die Hälfte von der Fülle darin um, legt die Schnepfen darauf, legt 10 oder 18 Stück schon gekochter und vorher gewaschener und geschälter Trüffeln oder Morcheln um die Schnepfen; man streicht die andere Hälfte von der Fülle darüber, wickelt einen Bogen Schreibpapier zusammen von der Größe eines kleinen Tellers, und legt ihn auf die Fülle; den andern Teig wallt man wieder 2 Messerrücken dick aus, legt ihn über das Papier und drückt ihn an den Rand fest an, schneidet ihn schön ab und läßt die Pastete in einem warmen Ofen eine gute Stunde oder 5 Viertelstunden backen.

Während dem Backen kocht man folgende Sauce: man thut ein Stück frische Butter in eine Casserolle mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, rührt es darin, bis die Butter schaumt; dann thut man einen Schoppen rothen Wein mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu, vier Zwiebeln in Scheiben geschnitten, Muskatenblüthe, Nägelein, Pfeffer, Salz und ein kleiner Zinken Knoblauch, läßt diese Sauce unter öfterm Umrühren eine halbe Stunde kochen; dann läßt man sie durch ein Haarsieb laufen und drückt die Zwiebeln und das Gewürz wohl aus. Wenn die Pastete gebacken ist, so nimmt man sie aus dem Blech, giebt wohl Acht, daß sie nicht zerbricht, schneidet den Deckel aus so groß, daß man eine Schnepfe heraus nehmen kann, schüttet die Brühe darein und giebt sie warm auf den Tisch.

Die Pastete ist besser zu backen wenn man die Schnepfen aus der Marinade, jede in 6 Stücke schneidet und sie so in die Pastete legt. Wenn der Teig nicht hart und dick ist, so bricht der Boden, weil die Schnepfen zu schwer sind. Wenn die Schnepfen zerschnitten sind, so kann man den Teig mürber machen und darf ihn nicht so dick wallen, oder man kann dann die zerschnittenen Schnepfen in die Form von einer Timbale legen und die Pastete auf gleiche Art verfertigen, wie sie im ersten Theil bei den Timbalen beschrieben ist.

10. Eine Reiß-Pastete.

Man nimmt ein Pfund Caroliner-Reiß, reiniget und wascht ihn mit kochendem Wasser; dann kocht man ihn mit guter Fleischbrühe, einem Stück frischer Butter, einer Zwiebel mit Nägelein besteckt, ein wenig Muskatenblüthe, 2 Petersilienwurzeln; läßt ihn anderthalb Stunden auf einem schwachen Feuer dick kochen, nimmt eine Form mit einem hohen Rand, bestreicht sie mit frischer Butter; streuet dick gestoßenes Brod darüber, und läßt den Reiß ein wenig kalt werden; dann thut man ihn in die Form, drückt ihn fest an den Rand an und oben streicht man ihn eben; man stellt ihn in einen warmen Ofen und läßt ihn 3 Viertel-

stunden backen, bis er eine schöne gelbbraune Kruste hat, nimmt ihn aus dem Ofen, kehrt ihn auf eine Platte um und schneidet mit einem scharfen Messer einen runden Deckel aus; (dies muß sorgfältig geschehen, damit die Seitenwände nicht beschädigt werden); dann legt man ihn auf ein Blech, die Oeffnung oben, und läßt ihn in dem Ofen backen bis die Kruste ganz trocken ist. Dann verfertigt man einen Pasteten-Ragout von welcher Art man will, thut ihn darein, legt den Deckel darauf und giebt die Pastete warm zu Tische.

11. Kleine Pastetlein von Krebsen, Fülle oder Farse.

Zu 20 bis 24 kleinen Pastetlein nimmt man 40 Stück kleine Krebse; wascht sie sauber in kaltem Wasser und kocht sie im Wasser ab, bis sie roth sind; bricht die Schwänze aus den Schalen; stoßt die Schalen so fein als möglich in einem Mörser; thut in eine Casserolle 8 Loth frische Butter; nimmt die gestoßenen Schalen dazu; röstet sie auf dem Feuer, bis die Butter schäumt und hochroth ist; dann schüttet man sie in ein Tuch, welches auf eine Schüssel gelegt wird; windet die Butter so satt aus, als möglich. Man thut die ausgedrückten Schalen wieder in die Casserolle; schüttet einen Schoppen Milch darauf, und nachdem sie etliche Minuten gekocht hat, so schüttet man es wieder durch das Tuch in eine andere Schüssel und windet es wohl aus; reibt die Brosamen von einem Pfund Milchbrod in diese Krebsemilch und läßt sie auf einem schwachen Feuer wohl verkochen; rührt sie sachte als möglich. Dann röstet man 2 ganze Zwiebeln und eine kleine Handvoll Petersilie, beides ganz fein geschnitten in gut 3 Theilen von der Krebsbutter, bis sie weich sind; rührt das in der Krebsbutter eingekochte Brod dazu mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 3 ganzen und dem Gelben von 3 Eiern; rührt es auf dem Feuer, bis es dick ist, stellt es ab; zieht die Galle oder den schwarzen Darm mitten aus

den Krebsschwänzen und schneidet sie klein; thut sie unter die Fülle und rührt es wohl unter einander. Wenn diese Pastetlein nicht als Fastenspeise dienen sollten, so kann man noch 2 Kalbsmilchlein mit den Krebsschwänzen zerschneiden.

Zu 20 Pastetlein macht man einen blätterigten Teig aus einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter; wenn der Teig ausgewallt ist, so sticht, man mit einer blechernen runden und hohlen Form von der Größe der Pastetlein-Förmchen, so viele runde Blättchen aus, als man Pastetlein haben will, legt sie in die Förmlein und drückt sie wohl an, thut in jedes einen Löffel voll Fülle; alsdann schneidet man mit einem Backrädlein von einem Messerrückendick ausgewallten Teig schmale Riemlein, bedeckt damit die Pastelein, drückt sie mit dem Backrädlein schön zu und stellt sie in einen heißen Ofen. In einer kleinen halben Stunde sind sie gut. Man nimmt sie dann aus den Förmchen, stellt sie auf eine Platte, zerläßt die übrige Krebsbutter, streicht sie damit an und bringt sie warm auf die Tafel.

12. Kleine Pastetlein von Austern.

Man löst 50 Stück Austern von den Schalen, thut sie mit ihrem Saft in eine Casserolle, drückt den Saft von einer Citrone dazu und läßt sie einmal aufkochen; dann thut man sie in eine Schüssel; thut eine Casserolle auf das Feuer mit einem Viertelpfuud frischer Butter, einem Löffel Mehl, rührt darin, bis die Butter zergangen ist; nimmt sie hernach ab dem Feuer, rührt das Gelbe von 6 Eiern dazu; wascht 4 Sardellen, reinigt sie von den Gräten hackt sie fein; thut sie nebst dem Saft einer zweiten Citrone und etwas Muskatnuß zu der angerührten Sauce; gießt noch einen Schoppen guten Schü oder kräftiger Fleischbrühe dazu; rührt es auf dem Feuer bis es kocht, und dann thut man diese Sauce zu den Austern.

Zu 24 Pastetlein verfertiget man einen blätterichten Teig von einem Pfund Mehl und einem Pfund frischer Butter, nimmt Ragoutpastetlein-Formen, wallt in jegli-

ches ein rundes Stück Teig so groß als als die Form ist und zugleich runde Scheiben für die Deckel, welche nicht größer seyn müssen, als die Ründe von den Formen. Dann macht man mit Papier Kügelchen so groß wie eine Nuß, legt sie in die Pastetlein, streicht den Teig nebenzu mit ein wenig Wasser an; legt den Deckel darauf und drückt den Teig wohl an; schneidet denselben der Form nach ab; streicht sie mit Ei an und läßt sie eine halbe Stunde in einem heißen Ofen backen; dann nimmt man sie heraus, stellt sie auf eine Platte, hebt den Deckel auf, nimmt das Papier heraus, und vor dem Anrichten thut man den Ragout von Austern darein, legt die Deckel wieder darauf und bringt sie warm auf die Tafel.

Man verfertigt den Ragout erst wenn die Pastetlein backen.

13. Kleine Pastetlein von Salmen oder Lachs.

Zu 20 Pastetlein nimmt man ein Pfund Salmen, streuet wohl Salz darüber und läßt ihn eine Stunde liegen; trocknet ihn dann wohl ab; wendet ihn in feinem Baumöl etlichemal um; legt ihn auf einen Rost über ein schwaches Kohlenfeuer und läßt ihn eine Viertelstunde auf beiden Seiten braten; hebt ihn alsdann ab dem Rost und läßt ihn kalt werden; nimmt alle Gräten und die Haut davon weg und hackt ihn fein. Man schneidet alsdann 6 Schalotten, etliche Zweige Estragon und Petersilie fein; nimmt das Baumöl, in welchem der Salmen umgewendet worden ist (es muß immer noch ein Löffel voll seyn); thut es in eine Casserolle mit dem Geschnittenen auf das Feuer; röstet es, bis die Schalotten weich sind, rührt den Salmen dazu mit noch etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß, dem Saft von einer Citrone oder einem Eßlöffel voll Essig. Ein blätterichten Teig wird dann verfertigt, mit einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund frischer Butter, und Messerrückendick ausgewallt, und man sticht so viel runde Blättchen aus, als Pastetleinformen sind; legt in jede Form ein Blättchen Teig und ein Eßlöffel voll

von der Fülle, deckt sie mit einem Deckel von Teig zu, drückt ihn wohl an, schneidet den über die Form hervorstehenden Teig mit einem scharfen Messer ab, bestreicht die Pastetlein mit Ei, stellt sie eine halbe Stunde in einen heißen Ofen und läßt sie schön gelb backen; dann nimmt man sie aus den Förmchen, legt sie auf eine Platte und gießt durch eine kleine Oeffnung mit einem kleinen Trichter in jedes ein wenig Fischsauce oder ein wenig Schü und bringt sie warm zu Tische.

14. Kleine Pastetlein von Kalbgekröse.

Man nimmt von einem schönen weißen und wohl gereinigten Kalbsgekröse nach Belieben, läßt es weich kochen, und schneidet es fein; dann röstet man in einem Stück frischer Butter, 4 fein geschnittene Schalotten, ein wenig Petersilie mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, bis die Schalotten weich sind; thut hernach einen kleinen Anrichtlöffel voll guter Fleischbrühe dazu mit dem fein geschnittenen Gekröse, etwas Muskatnuß, ein wenig Pfeffer und Salz, wenn es nöthig ist; läßt es einkochen; nimmt es vom Feuer und läßt es kalt werden. Man verfertigt dann zu 20 Pastetlein einen blätterichten Teig von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund frischer Butter; macht daraus Pastetlein, wie die von Salmen. Wenn sie gebacken sind, so verrührt man das Gelbe von 2 Eiern mit einem Kaffeelöffel voll Essig oder dem Saft von einer Citrone; läßt Fleischbrühe kochen, gießt sie unter beständigem Rühren in das Gelbe von den Eiern, mit noch ein wenig Muskatnuß, und schüttet sie dann mit einem kleinen Trichter in die Pastetlein, und giebt sie sogleich zu Tische.

15. Kleine Pastetlein von Rindfleisch

Man nimmt ein halbes Pfund gutes rohes Rindfleisch ohne Haut und Fasern mit einem Viertelpfund Nierenfett und hackt es fein; dann zerschneidet man 6 bis 8 Schalotten, einen Eßlöffel voll Capern, die halbe Schale von einer Citrone; röstet die Schalotten in einer Casserolle,

mit einem Stücklein frischer Butter, bis sie weich sind, thut das Fleisch mit allem fein Geschnittenen dazu, mit Salz, gestoßenen Nägelein, einem halben Glas voll Wein und eben so viel Fleischbrühe; läßt dies unter beständigem Rühren etliche Minuten kochen und wieder kalt werden. Von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter wird dann ein blätterigter Teig verfertigt und Messerrückendick ausgewallt. Mit einem runden Ausstecher, der so groß ist, als ein Tassenköpchen sticht man so viel Blättchen daraus, als man Pastetlein machen will, legt die Hälfte davon auf ein Backblech; macht aus der Fülle Klößchen oder Knöpflein, so groß als eine Nuß, legt sie auf die Blättchen; streichet sie neben dem Klößchen mit Ei an, legt auf jedes Blättchen Teig und drückt es neben herum sachte an; man bestreichet sie dann mit Ei, backt sie in einem heißen Ofen schön gelb und giebt sie warm zu Tische.

Auf gleiche Weise werden sie von Hammelfleisch gemacht.

16. Kleine italienische Pastetlein.

Man nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, 4 Loth frische Butter, 1 Ei, Salz und Wasser; mit diesem wirket man einen Teig auf einem Brett, bis er nicht mehr hängen bleibt; wallt ihn dann aus, bis er sich mit der Hand so dünn als Papier ziehen läßt; nun zerläßt man 6 Loth frische Butter; thut 3 Loth feines Baumöl dazu; nimmt es vom Feuer oder aus der Wärme und rührt noch so lange darinn, bis das Oel und die Butter dick sind; streicht dies auf den dünn ausgewallten oder ausgezogenen Teig, damit nichts leer bleibt, rollet ihn wie eine dicke Wurst zusammen und legt ihn über Nacht in den Keller. Den folgenden Tag schneidet man mit einem scharfen Messer Blättlein daraus von der Größe und Dicke eines Thalers; bestreicht ein Blech mit Butter, legt die Hälfte von den Blättlein darauf und auf jedes ein Klößchen oder Knöpflein von Rindfleisch, wie bei den vorhergehenden, oder von Kalbfleisch; an einem Fasttag, von

Fischen oder Krebsen; man legt dann ein Blättlein oben darauf, drückt es neben herum an und backt sie, ohne sie mit Ey anzustreichen, in einem warmen Ofen schön gelb, und giebt sie warm auf den Tisch.

17. Kleine Kalbsleber-Pastetlein.

Zu 20 Pastetlein nimmt man 1 Pfund gute Leber und zieht alle Haut heraus, schneidet 6 Schalotten fein mit Petersilie, Citronenschale, ein wenig Majoran; die Schalotten röstet man in einem Viertelpfund frischer Butter, bis sie weich sind; dann weicht man ein Viertelpfund Milchbrod in warmer Milch ein, thut es zu den Schalotten mit der Leber, Salz, Petersilie, Majoran, Citrone, Muskatnuß und das Gelbe von 2 Eyern; rühret dies wohl zusammen und verfertigt die kleinen Pastetlein, gleich denen von Salmen.

Fische.

1. Ein gespickter Karpfen.

Man muß alle Fische, wenn sie geschuppt werden, oben am Kopf halten, damit die Galle nicht verdruckt wird. Man nimmt ein Milcher-Karpfen von 3 bis 4 Pfund, schuppt ihn; schneidet ihn vorsichtig auf; das Eingeweide nimmt man heraus, schwenkt ihn inwendig mit ein wenig Essig aus, damit alles Blut gesammelt wird, welches man durch ein Sieb in eine kleine Schüssel gießt; dann schneidet man dem Fisch die Floßfedern und die Spitzen vom Schwanz ab; löst auf einer Seite die Haut und zieht sie ab. Diese Seite spickt man mit fein geschnittenem Speck so schön als möglich; legt den Karpfen in einen Fischkessel mit einem Kaffeelöffel voll Pfeffer, halb so viel Nägelein, 3 Lorbeerblätter, 3 Zwiebeln, 3 Petersilienwurzeln, einer halben Citrone in Scheiben geschnitten, einer Hand voll Salz und einer Maas guten rothen Wein; man

deckt ihn fest zu mit einem Deckel, auf welchen man glühende Kohlen thun kann, damit er oben eine schöne gelbe Farbe bekommt, und läßt ihn eine halbe Stunde stark kochen; der Fisch wird alsdann so vorsichtig als möglich herausgenommen, damit er ganz bleibt und auf eine lange Platte gelegt. In einer Casserolle röstet man in einem Viertelpfund frischer Butter, einen Kochlöffel voll Mehl gelbbraun; füllt es mit der Brühe von dem Fisch auf und läßt es kochen; rührt dann das Blut vom Karpfen dazu und so bald als es wieder kocht, so gießt man die Sauce durch ein Sieb in eine Sauciere und thut etliche Löffel voll davon auf die Platte zum Fisch. An einem Fasttag kann man den Fisch ungespickt auf gleiche Weise kochen. Will man den Fisch garniren, so macht man weiße Butterklöschen und legt sie um den Fisch.

2. Ein Karpfen auf dem Rost gebraten.

Man nimmt keine größere als zwei Pfund schwere Karpfen, schuppt sie, nimmt sie aus, wascht sie und thut der Rogen oder das Milchlein wieder hinein. Man reibt sie mit Salz und Pfeffer von innen und aussen ein und legt sie alsdann in eine breite Schüssel. In einer Casserolle werden etliche fein geschnittene Schalotten in vier Eßlöffel voll feinem Baumöl gedischt, bis sie weich sind; dann drückt man den Saft von einer Citrone oder Essig dazu; schüttet es lauwarm über den Karpfen und läßt ihn 2 Stunden darin liegen. Eine halbe Stunde vor dem Essen legt ihn auf einen Rost über glühende Kohlen und läßt ihn sechs Minuten auf einer Seite braten, wendet ihn um und bratet ihn auf der andern Seite eben so lange. Während dem Braten bestreicht man ihn zwey bis drey mal auf beyden Seiten mit der Marinade, damit er schön gelb wird und nicht verbrenne. Hernach dischet man in einem Löffel voll Baumöl, mit ein wenig Mehl, einen Eßlöffel voll fein gehackte Schalotten und eben so viel Petersilie; man schüttet die Marinade und noch 2 Gläser voll Wein dazu, Pfeffer und Salz und läßt es

kochen bis die Sauce nicht mehr nach Wein riecht; dann nimmt man das Gelbe von 2 Eyern; reibt Muskatnuß dazu; verrührt sie mit ein wenig Essig; rühret sie in die kochende Sauce; läßt sie unter beständigem Rühren wieder kochen; schüttet sie auf eine lange Platte; legt den gebratenen Fisch warm darein und giebt ihn gleich zu Tische.

3. Ein Karpfen mit Gallerte.

Man nimmt einen großen Karpfen aus, ohne ihn zu schuppen und wascht ihn rein aus, damit kein Blut darin bleibt. Man läßt einen Schoppen Weinessig kochen, schüttet ihn überall auf den Fisch damit er gleich stirbt, und blau wird, und deckt ihn mit Papier zu. Dann wird er in einen Fischkessel gethan, daß er gerade liegt, mit Salz, ganzem Pfeffer, einer Ingwerwurzel, Nägelein, Lorbeerblätter, ein wenig Muskatenblüthe, 3 Zwiebeln, Petersilienwurzeln und Sellery, beide mit den Blättern, eine Maas weißen Wein mit dem Essig, worin der Karpfen ist; hat man Gallerte oder Coulis, so thut man einen Anrichtlöffel voll dazu; jedoch entsteht eine Gallerte ohne beydes, im Fall diese Platte an einem Festtage aufgetragen werden soll. Alsdann wird er wohl zugedeckt und stark gekocht bis man sieht, daß sich das Fleisch von den Gräten lösen will. Dann legt man den Fisch schön auf eine lange Platte; die Brühe schüttet man in eine Schüssel; hebt alles Fett wohl ab, thut die Brühe in eine Casserolle und läßt sie kochen bis sie ein wenig stockt. Dann verklopft man 2 Eyerweiß in ein wenig Wasser; rührt die Gallerte darein; thut sie wieder in die Casserolle; läßt sie wieder kochen und durch eine aufgespannene Serviette laufen bis sie schön klar ist. Wenn sie klar ist so schüttet man sie über den Karpfen und läßt ihn stehen. Man garnirt denselben mit Petersilie und Citronenscheiben.

Auf gleiche Art kocht man Hechte und Forellen mit Gallerte.

4. Hechte auf dem Rost gebraten.

Hierzu nimmt man Hechte von einem halben Pfund. Wenn sie geschuppt und ausgenommen sind, so schneidet man alle zwei Finger breit, in die Querre, auf beyden Seiten einen Schnitt; reibt sie mit Salz und Pfeffer in und auswendig ein; läßt sie eine Stunde liegen. Man läßt frische Butter auf einer Platte vergehen; trocknet die Fische mit einem Tuche ab; kehrt sie in der Butter etliche male um; bestreuet sie mit geriebenem Brod und bratet sie auf einem Rost. Während dem Braten kehrt man sie 2 oder 3 mal in der Butter um. In einer Viertelstunde sind sie gut. Die Hechte legt man trocken auf die Platte; drückt den Saft von einer Citrone darüber, und giebt eine Kapernsauce oder eine kalte Estragonbrühe dazu. Sie werden warm auf den Tisch gebracht.

5. Gezupfte Hechte mit Sardellen.

Wenn der Hecht geschuppt, ausgenommen und von einander geschnitten ist, so legt man ihn in eine Casserolle mit Wasser und einem Glas voll Essig, einer Hand voll Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und einer großen Zwiebel; läßt ihn kochen bis sich das Fleisch von den Gräten löst; nimmt ihn aus der Brühe und legt ihn auf ein Sieb, damit das Wasser davon abläuft. Dann wascht man 6 Loth Sardellen, schneidet die Köpfe ab, reinigt sie von den Gräten und schneidet sie mit einer Hand voll Petersilie fein; man thut Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß darunter. Auf die Platte, auf deren man den Fisch zu Tisch giebt streicht man 4 Loth frische Butter und das halbe von dem Gehackten darüber; der Fisch wird in kleine Stücke zerzupft und auf die Platte gelegt, die andere Hälfte des Gehackten darauf und noch 4 Loth frische Butter in feine Scheiben geschnitten darüber; die Platte stellt man auf Kohlen und drückt den Saft von einer Citrone darauf, mit einem halben Glas voll Wein. Dann streut man ein wenig Mehl über die Butter, läßt es eine Viertelstunde auf der Gluth

stehen; rüttelt es etliche male, und bevor es auf den Tisch kommt, so schüttet man die Sauce zwey mal ab und wieder über den Fisch. Man giebt sie warm auf den Tisch.

Dieses Gehackte ist für zwey Pfund Fische. Hat man keine Citrone, so thut man ein wenig Essig dazu, oder nur Wein, wenn man sie nicht so sauer liebt.

6. Ein Hecht mit englischer Sauce.

Wenn der Hecht geschuppt und ausgenommen ist, so wird er gekrümmt oder in den Rücken geschnitten; dann mit Wasser und Essig, Salz, aller Sorten Gewürz, Zwiebeln und Petersilienwurzeln in eine Casserolle gelegt, und gekocht bis sich das Fleisch von den Gräten löst. Zur Sauce nimmt man ein Stück frische Butter, zerrührt sie ein wenig auf dem Feuer, daß sie weich wird, aber nicht zergeht; dann rührt man das Gelbe von 4 Eyern, ein wenig feines Salz, ein Viertel von einer Muskatnuß, ein Kaffeelöffel voll Essig und 2 Eßlöffel voll Wasser dazu. Ist es Zeit zum Anrichten, so legt man den Fisch warm auf eine Platte und die Sauce auf ein schwaches Feuer; zerrührt sie bis sie heiß ist, aber nicht kocht; dann nimmt man eine kleine Schüssel mit einem Deckel, tunkt sie in warmes Wasser; thut die Sauce darein, deckt sie zu und giebt sie gleich zu Tische.

7. Einen Aal blau zu sieden mit einer holländischen Sauce.

Hiezu nimmt man einen Aal von etwa zwey Pfund; schlägt den Fisch mit einem Stück Holz auf den Kopf, daß er gleich stirbt; schneidet ihn vorsichtig vom Kopf bis in die Mitte auf, und fährt nicht tiefer mit dem Messer in den Fisch als die Haut dick ist, weil sonst die Galle durchgeschnitten wird; man nimmt alles Eingeweide rein heraus und schabt das schwarze Mark dicht an den

Gräten ab, und wascht ihn aus; den Kopf schneidet man ab und wirft ihn weg. Dann schneidet man den Aal in zweifingersbreite Stücke; legt sie eine halbe Stunde in frisches Wasser; thut sie hernach in eine Schüssel neben einander, und schüttet ein Glas voll kochenden Essig darüber; man deckt sie gleich mit Papier zu, damit sie schön blau werden. Man läßt in einer Casserolle eine Maas Wasser mit einem Glas voll Essig, einer Hand voll Salz, etliche Zwiebeln, Lorbeerblätter, aller Sorten Gewürz, zusammen aufkochen; sobald dies kocht, so legt man die Aalstücke hinein und läßt sie eine halbe Stunde kochen, und deckt sie mit einem Bogen Papier zu.

Zur Sauce nimmt man 6 Loth frische Butter; zerrührt sie auf dem Feuer mit einem Löffel voll Mehl; gießt ein halbes Glas von der Fischbrühe und Wasser dazu, läßt sie wohl kochen und rühret das Gelbe von 4 Eyern dazu; dann formirt man eine Serviette schön auf eine Platte, legt die Aalstücke darauf und deckt sie wieder mit einer Serviette zu. Die Sauce thut man in eine Sauciere und giebt beydes warm auf den Tische.

8. Ein Aal mit rother Weinsauce.

Man schlägt dem Aal einen Nagel durch den Kopf, befestiget ihn an eine Wand; löst mit einem kleinen scharfen Messer die Haut rings um den Kopf ab; nimmt Salz in die Hand und streift damit die Haut vom Aal ab; nimmt ihn wieder von der Wand, schneidet ihn auf und nimmt das Eingeweide heraus; man haltet ihn dann über ein starkes Kohlenfeuer, auf beiden Seiten, und schabt die zweyte Haut rein ab; schneidet ihn in fingersdicke länglichte Scheiben (den Kopf wirft man weg), wascht die Stücke rein, bestreut sie mit Salz und läßt sie eine Stunde stehen; dann trocknet man sie ab und legt sie in eine Casierolle mit einer Prise gestoßenen Nägelein, so viel Pfeffer, einer halben Citrone in feine Scheiben geschnitten, etliche ganze Zwiebeln, und so viel rothen Wein,

bis sie bedeckt sind; deckt sie fest zu, läßt sie auf einem starken Feuer einkochen, und legt sie schön auf eine Platte. In die Sauce rührt man 2 Eyergelb mit einem Stück frischer Butter; läßt sie noch einmal aufkochen und schüttet sie über den Aal, welcher warm aufgetragen wird.

9. Aal in einer weißen Sauce.

Hiezu nimmt man von den kleinen Aalen und verfährt damit wie mit den vorhergehenden; schneidet sie in dünne Scheiben und läßt sie in kochendem Wasser mit einer Handvoll Salz einmal aufkochen; schüttet sie in ein Siebbecken, damit alles Wasser davon träuft; dann legt man sie in eine Casserolle mit einer Handvoll zusammengebundenen Kräutern, etlichen Zwiebeln, Muskatenblüthe, Salz und so viel weißen Wein, daß sie bedeckt sind, läßt sie also kurz einkochen; thut die Kräuter und Zwiebeln davon, rührt in die Sauce 2 Eyergelb mit einem Stück frischer Butter und richtet sie schön an.

10. Austern in der Schale.

Wenn man die Austern frisch bekommt, so werden sie gleich nur aufgebrochen, in der Schale blos losgeschnitten und umgewendet; die Bärte oder die gränliche Haut davon abgemacht, und also in der Schale auf Teller rangiert, gewöhnlich 12 bis 15 Stücke auf einen Teller. Hiezu nimmt man die schönsten. Die minder ansehnlichen macht man auch von den Schalen los, streuet ein wenig geriebenes Milchbrod darauf, setzt sie auf einen Rost und gießt ein wenig zergangene frische Butter darüber. Vor dem Anrichten stellt man den Rost auf ein schwaches Kohlenfeuer und haltet eine glühende Schaufel darüber, dadamit sie nur steif werden und ein wenig Farbe bekommen, und legt sie wie die andern mit den Schalen auf Teller. Sie werden gleich nach der Suppe serviert, mit Citronen, welche man der Länge nach in vier Theile zerschneidet.

11. Bärtsche gefüllt und auf dem Rost gebraten.

Man nimmt nur eine halbpfündige Bärtsche, schuppt sie rein und schneidet sie unten, wo die Oeffnung ist, ein wenig auf; reißt die Ohren aus und nimmt das Eingeweide oben heraus, ohne sie weiter aufzuschneiden; es muß aber mit Vorsicht geschehen, damit die Galle nicht zerdrückt wird. Man wascht sie inn- und auswendig mit kaltem Wasser rein ab; reibt sie mit Salz und läßt sie zwei Stunden stehen. Zur Fülle nimmt man eine kleine Hand voll Schalotten fein geschnitten; discht sie in einem Stück frischer Butter bis sie weich sind; nimmt Petersilie, Schnittlauch, 3 Sardellen, ein wenig Kapern und hackt dieß zusammen fein; rührt es noch ein wenig mit den Schalotten und 2 Eyern, Pfeffer, Salz und Muskatnuß, auf dem Feuer bis die Fülle dick ist; trocknet den Fisch wohl ab und thut die Fülle durch die Ohren-Oeffnung hinein. Eine halbe Stunde vor dem Essen wendet man ihn in feinem Baumöl und dann in geriebenem Brod um, legt ihn auf einen Rost und läßt ihn auf beyden Seiten eine halbe Stunde braten; man verfertigt alsdann eine Kapernsauce oder welche man will; thut die Sauce auf eine Platte, legt die Fische darein und giebt sie warm zu Tische.

12. Picklinge (Pickelhäringe) gebraten mit Eyern.

Man nimmt 6 Stück Picklinge; löset die Haut oben am Rücken auf; schneidet am Bauch ein Messerrücken breiter Streifen ab; löset die Haut gleich unten am Kopf und zieht sie nach dem Schwanz auf beiden Seiten ab; dann nimmt man das Eingeweide und die weiße Blaße heraus; läßt frische Butter in einer Platte zergehen; wendet die Picklinge wohl darin um. Fünf Minuten vor dem Anrichten legt man sie auf einen Rost und bratet sie auf beyden Seiten. Unterdessen zerrührt man 8 Eyer in einer Pfanne mit einem halben Schoppen Milch, Salz, ein Viertelpfund frische Butter. Wenn angerichtet ist, so

stellt man die Pfanne auf ein starkes Feuer und rührt bis die Eyer anfangen dick zu werden, richtet sie geschwind auf eine Platte an, damit sie nicht hart werden; die gebratenen Picklinge legt man darauf und giebt sie gleich zu Tische.

13. Gefüllte Forellen.

Wenn die Forellen ausgenommen und gewaschen sind, so schneidet man kleine Schnittchen in die Haut, salzt sie innen und aussen ein wenig ein, und läßt sie eine halbe Stunde liegen. Die Fülle kann von Fleisch oder von Fischen, oder nur von Weißbrod gemacht werden, wie die Fülle zu Karpfen. Die Forellen werden mit einem Tuche abgetrocknet, hernach gefüllt und zugenäbt. Man zerläßt dann ein Stück Butter auf einer kleinen Platte; wendet die Forellen etliche male darin um; bratet sie auf einem Rost oder in einem Oefelein wie die Karpfen und bestreicht sie etliche male mit der Butter. Man kann eine Sauce dazu geben von Kapern oder eine englische Buttersauce mit Sardellen. Man thut die Sauce auf die Platte, legt die schön gebratenen Forellen darauf, und giebt sie warm zu Tische.

14. Forellen mit einer weißen Buttersauce.

Wenn die Forellen ausgenommen, geschuppt und gewaschen sind, legt man sie auf eine Platte; nimmt auf ein Pfund Fisch ein Glas voll Essig; läßt ihn kochen und schüttet ihn über die Forellen, und deckt sie mit Papier zu. In einer Casserolle wird alsdann Wasser auf das Feuer gethan nebst Salz, Pfeffer, einige Zwiebeln mit Nägelein, Petersilienwurzeln mit den Blättern, eine Ingwerwurzel; wenn das Wasser siedet, so legt man die Fische darein, schüttet den Essig dazu und läßt sie eine gute Viertelstunde kochen. Während dem sie kochen, wird die Sauce verfertigt. Zu einem Pfund Forellen nimmt man 8 Loth frische Butter, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl und 3 Sardellen, welche zuvor gewaschen, von den Grä-

ten gereiniget und fein geschnitten werden. Die Butter rührt man bis sie zergangen ist, thut von der Fischbrühe dazu, und läßt sie kochen. Man nimmt 2 Eyergelb mit Muskatnuß, verrührt sie mit Wasser, thut sie dann in die Sauce, legt die Forellen auf eine Platte und schüttet die Sauce darüber.

15. Salmen auf dem Rost gebraten.

Man schneidet für 8 Personen ohngefähr zwei Pfund Salmen in fingersdicke Scheiben und trocknet sie mit einem Tuch ab; läßt in einer Casserolle ein Viertelpfund frische Butter zergehen, mit 3 Eßlöffel voll feinem Baumöhl; nimmt etliche Schalotten, ein Löffel voll Kapern, 3 Sardellen von den Gräten gereiniget, und Petersilie, zusammen fein geschnitten, röstet sie ein wenig in der Butter und Oehl und thut dann zwey Löffel voll Essig, eine kleine Hand voll feines Salz mit etlichen Prisen Pfeffer dazu; die Salmenscheiben legt man in eine breite Platte, ein Stück neben das andere, schüttet dies zusammen noch warm über den Salmen, wendet ihn wohl darin um und laßt ihn so 2 Stunden stehen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten legt man die Scheiben auf einen Rost, und bratet sie auf beiden Seiten schön gelb. Während dem braten bestreicht man sie mit dem Fett, in welchem die Schnitten gelegen sind; was auf der Platte bleibt, thut man in eine Casserolle; schüttet warme Fleischbrühe oder an einem Fasttag kochendes Wasser auf die Platte, damit alles aus der Platte in die Casserolle kommt, mit einem Glas voll guten Wein; läßt dieses zusammen kochen bis es nicht mehr nach Wein riecht, und rührt 3 Eyergelb dazu; die Salmenschnitten legt man warm auf eine Platte; die Sauce thut man in eine Sauciere und giebt sie gleich auf den Tisch samt dem Salmen.

16. Stockfische mit Sauce.

Da man in Städten den Fisch immer gewässert bekommen kann und im ersten Theil beschrieben ist wie er gewässert wird, so wird dieses hier nicht berührt. Man nimmt ihn aus dem frischen Wasser, wascht ihn rein ab und eine halbe Stunde vor dem Anrichten legt man den Fisch in einen Topf mit vielem kochendem Wasser und einer Hand voll Salz; läßt ihn etliche mal aufkochen, schäumt ihn wohl ab; entfernt alsdann alles Feuer vom Topf, daß der Fisch nicht mehr kocht aber doch heiß bleibt, und halte ihn wohl zugedeckt. Dann wird die Sauce verfertiget. Man nimmt dazu ein Stück frische Butter; discht fein geschnittene Zwiebeln darin bis sie weich sind, nicht gelb; thut ein wenig mehl, einen Schoppen gute Milch dazu, Salz, Muskatnuß, und läßt sie unter beständigem Rühren kochen. Die Stockfische legt man auf eine Platte, löst die Haut und alle Gräten davon, und legt sie dann schön auf eine andere Platte, daß kein Wasser dabey bleibt, und schüttet die Sauce über den Fisch. Hat man gern Brod darunter, so röstet man Weißbrod in dünnen Schnitten, legt es auf die Platte, den Fisch darauf und die Sauce darüber. Noch besser sind sie, wenn man eine englische Buttersauce dazu thut.

17. Salmen im Ofen gebraten.

Man nimmt ein Stück Salmen, salzt es ein, thut einige Eßlöffel voll feines Baumöhl darüber und läßt es etliche Stunden stehen. Indessen discht man in einem Stück frischer Butter etliche geschnittene Zwiebeln, 4 bis 5 gewaschene und von den Gräten gereinigte und fein gehackte Sardellen mit einem Kochlöffel voll Mehl; läßt dieses noch mit den Zwiebeln dämpfen und thut gute Fleischbrühe oder an einem Fasttage halb Wein und Wasser mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe dazu. Kocht man die Sauce mit Fleischbrühe, so thut man 3 Eßlöffel voll Essig dazu und läßt diese Sauce wohl durchkochen; dann nimmt man eine erdene Platte, die etwas

tief ist; bestreicht sie mit frischer Butter; nimmt den Salmen aus dem Salz; trocknet ihn mit einer Serviette wohl ab; legt ihn in die Platte, die gekochte Sauce gießt man darüber, bedeckt den Fisch mit fein geschnittenen runden Citronenscheiben; stellt ihn in ein warmes Oefelein, und läßt ihn eine halbe oder 3 Viertelstunden braten, je nachdem das Stück groß oder klein ist; wenn er genug gebraten ist, so wird er auf eine schöne Platte gelegt. Das Fett, so oben auf der Sauce ist, nimmt man mit einem kleinen Löffel ab in eine Casserolle mit einem Löffel voll Mehl, schüttet die Sauce, so noch in der Platte ist, nebst Fleischbrühe oder Wasser dazu, daß es eine dicklichte Sauce giebt; läßt sie unter beständigem Rühren wieder kochen; sollte sie nicht säuerlich genug seyn, so thut man noch ein wenig Essig oder Salz nach, schüttet die Sauce durch ein Siebbecken über den Fisch und giebt ihn gleich auf den Tische.

18. Ein Stockfisch-Kuchen.

Ein halbes Pfund Stockfisch wird wie der vorherige gekocht, dann in ein Siebbecken gelegt, um ihn zu trocknen und von allen Gräten und der braunen Haut gereiniget. Alsdann streicht man ein tiefes Blech dick mit frischer Butter an; weicht ein halbes Pfund Milchbrod in kochender Milch ein und schält unterdessen 4 große Zwiebeln, die mit einer Handvoll Petersilie fein geschnitten und in einem Viertelpfund frischer Butter geröstet werden bis die Zwiebeln weich sind, nicht gelb; das eingeweichte Brod drückt man wohl aus und rührt es zu den Zwiebeln. Zu einem halben Pfund Stockfisch nimmt man 8 Eyer, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, rührt dies zusammen eine gute Weile, damit die Eyer wohl verschafft werden und schüttet noch einen Schoppen Milch dazu. Man thut von dieser Masse einige Löffel voll in das Blech, dann die Hälfte vom Stockfisch und wieder eine Lage von der Fülle, dann der Rest von dem Fisch und hernach die übrige Fülle; legt noch etliche Stücke

frische Butter darauf; backt es 3 Viertelstunden in einem Ofen schön gelb und kehrt es auf einer Platte um. Man kann diese Kuchen trocken oder mit einer weißen Buttersauce mit dem Gelben von Eyern auf den Tisch geben.

19. Laberdan mit Kartoffeln.

Man legt den Laberdan 24 Stunden in frisches Wasser; dann nimmt man ihn heraus; wascht ihn rein und kocht ihn wie die Stockfische. Man schält so viel Kartoffeln schön rund als man braucht, um die Platte, auf welcher der Fisch auf den Tisch gegeben wird, damit zu bestellen, und läßt diese geschälten Kartoffeln mit Salz und einem Stück Butter in einem Topf mit kochendem Wasser weich kochen. Den Laberdan legt man unterdessen auf eine Platte, nimmt die schwarze Haut und alles Unreine davon; thut ihn dann auf eine andere Platte und legt die Kartoffeln schön darum. Man röstet eine gute Portion feingeschnittene Zwiebeln in vieler Butter schön gelblicht; schüttet sie über den Fisch und giebt ihn warm auf den Tisch. Auch kann man statt diesem folgende Buttersauce dazu verfertigen: man läßt in einer Casserolle ein Viertelpfund frische Butter auf dem Feuer weich werden, rührt das Gelbe von 6 Eyern, eines nach dem andern, darunter, mit Salz, Muskatnuß, ein wenig Pfeffer und einem halben Schoppen frisches Wasser, und läßt es auf Kohlen zu einer dicklichten Sauce kochen, welche dann über den Fisch und die Kartoffeln angerichtet wird. Besser ist es, wenn die Kartoffeln in Butter gebacken werden.

20. Laberdan mit Butter.

Hiezu wird der Laberdan wie bey vorhergehendem gekocht. Dann thut man ein Stück Butter mit dem Saft von einer Citrone oder einem Löffel voll Essig in eine kleine Casserolle; trocknet nun den heißen Laberdan mit einer Serviette ab, und legt ihn auf die Platte. Die Butter läßt man mit ein wenig feinem Salz auf Kohlen unterm Rühren zergehen und nicht heiß werden, gießt diese Brühe

über den Fisch und giebt diesen nicht eher auf den Tisch, als bis er serviert wird; auch muß folglich die Butter nicht eher zerlassen werden, als bis der Fisch aufgetragen werden kann.

21. Laberdan mit weißer Sauce.

Wenn der Fisch gewässert und die schuppigte Haut davon ist, so wird er wie der andere gesotten, alsdann auf die Seite gesetzt, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser läßt man ein Stück frische Butter weich werden, thut einen Kochlöffel voll feines Mehl mit einer Zwiebel und Petersilie, beides so fein als möglich geschnitten, und das Gelbe von 2 Eyern dazu; verrührt dies wohl mit ein wenig Salz; thut auch einen Löffel voll Essig und einen Anrichtlöffel voll klares Erbsenwasser oder Fleischbrühe dazu und laßt es unter beständigem Rühren zu einer dicklichten Sauce kochen; der Fisch wird dann aus der heißen Brühe auf eine Serviette gethan, damit kein Wasser darin bleibt, auf eine Platte gelegt und die Sauce darüber gegossen.

Die gleiche Sauce kann man über Stockfische thun.

22. Zungenfisch oder Linquadale.

Dieser Fisch ist etwas lang und ganz flach; er kommt aus Italien in Fäßchen eingemacht und marinirt. Man wendet diese Fische wohl in feinem Baumöhl oder in zerlassener Butter etliche mal um, und bratet sie auf einem heißgemachtem Rost; man hackt dann 6 Sardellen mit einem Löffel voll Kapern fein, dämpft sie in einem Stück frischer Butter, thut ein wenig Essig dazu, gießt es über den Fisch und garnirt diesen mit gebackener Petersilie.

23. Platteiße (Plattfische, Schollen) auf dem Rost zu braten.

Wenn die Fische etliche Stunden gewässert sind, so wendet man sie in feinem Baumöhl um; nimmt geriebenes Brod mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenen Pe-

tersilie; menget es wohl durcheinander und bratet sie auf einem heiß gemachten Rost; man läßt dann etwas ausgekochte Butter heiß werden, dämpft eine fein geschnittene Zwiebel darin gelb, gießt die heiße Butter über die Fische und giebt sie gleich warm auf den Tisch.

24. Schnecken gefüllt mit Kalbsmilchlein.

Man nimmt kleine andere Schnecken, als die, so noch gut gedeckelt sind; kocht sie mit den Häusern, reiniget und wascht sie, wie sie im ersten Theil beschrieben sind. Wenn sie gereiniget sind, so thut man sie in einen Topf mit halb Fleischbrühe und Wasser und einem Glas voll Wein, Salz, ganzem Gewürz und 4 Loth Speck; laßt sie 6 bis 8 Stunden langsam kochen; und verfertigt dann folgende Fülle: Man nimmt eine Hand voll Schalotten, 2 Eßlöffel voll Kapern, 4 Loth Sardellen, ein halbes Pfund Kalbsmilchlein, eine kleine Hand voll Petersilie, dieses zusammen fein gehackt; laßt ein halbes Pfund frische Butter ein wenig warm werden, daß sie sich wohl verrühren läßt, doch muß sie nicht ganz vergehen; rühret das Gehackte dazu und den Saft von einer Citrone, etwas gestoßenes Gewürz mit Salz; man muß sich aber im Salzen in Acht nehmen, weil die Sardellen schon gesalzen sind. Man nimmt dann die wohl gereinigten und ausgetrockneten Schneckenhäuser, thut eine halben Nuß groß Fülle unten in die Häuser und darauf eine oder zwey Schnecken und deckt sie mit der Fülle wieder zu; stellt sie satt neben einander in ein Blech und streuet ein wenig geriebenes Brod über jede Schnecke. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten stellt man sie in einen heißen Ofen oder Oefelein, daß sie ein wenig Farbe bekommen; dann stellt man sie auf eine Platte und garniert sie mit gebackener Petersilie. Diese Fülle ist genug für 50 bis 60 Schnecken.

25. Seekrebse zu kochen.

Man wascht sie etliche mal in frischem Wasser, thut sie in eine Casserolle mit einer halben Maas Essig, 4 Loth

Butter und so viel Wasser, bis sie ganz bedeckt sind, eine Hand voll zusammengebundene Petersilie, etliche Zwiebeln in Scheiben geschnitten, eine gute Hand voll Salz, Pfeffer, und lasset sie wohl kochen; dann nimmt man sie aus der Brühe, schneidet ihnen die Füße ab, thut sie in eine andere Casserolle, schüttet die Brühe durch ein Sieb darüber und lasset sie wieder kochen; alsdann legt man sie schön auf eine Platte, legt eine gebrochene Serviette darüber und giebt sie warm zu Tische.

26. Frösche mit Citronensaft.

Man putzt die schon abgezogenen hintern Schenkel von den Fröschen, das untere an den Schenkeln und die obern heraussteheneden kleinen Beine werden davon weggeschnitten; wascht sie und läßt sie noch eine halbe Stunde im frischen Wasser liegen, damit sie weiß werden. Man thut in eine Casserolle zu 100 Fröschen ein halbes Viertelpfund frische Butter, 4 fein geschnittene Schalotten; dann nimmt man die Frösche aus dem Wasser, thut sie in die Casserolle, sprengt ein wenig Mehl darüber, Salz, fein geschnittene Petersilie und den Saft von einer Citrone; läßt sie so eine Viertelstunde kochen und eine Brühe ziehen. Es giebt genug Sauce, ohne daß man noch Fleischbrühe daran zu thun braucht; man nimmt das Gelbe von 2 Eyern, verrührt sie mit ein klein wenig Wasser; rühret die Sauce von den Fröschen dazu, schüttet sie wieder über die Frösche, rüttelt die Casserolle, bis sie wieder anfangen zu kochen; dann giebt man sie gleich auf den Tisch.

27. Gebackene Frösche.

Wenn sie abgeschnitten und sauber gewaschen sind, so steckt man die Schenkel übers Kreuz in einander, trocknet sie wohl ab und legt sie in folgende Marinade: Man schneidet eine kleine Hand voll Schalotten fein, thut eben so viel Salz, etliche Prisen Pfeffer und etliche gestoßene Nägelein, den Saft von 2 Citronen oder ein halbes Glas voll Essig dazu,

kehrt die Frösche wohl darin um, und läßt sie einige Stunden stehen; während welchem man sie 4 bis 5 mal umrühret. Eine halbe Stunde ehe man sie backen will, legt man sie auf eine Serviette, trocknet sie wohl ab, kehrt sie in stark verklopften Eyern um und dann in geriebenem Brod mit Mehl vermischt; eine Viertelstunde vor dem Essen backt man sie in heißer Butter, legt sie schön auf eine Platte, und garnirt sie mit gebackener Petersilie. Man trägt sie warm auf.

28. Salmen zu Salzen und zu räuchern.

Man nimmt im Spätjahr ein nicht zu fetter Salmen, spaltet ihn, der Länge nach, an dem Grath von einander, schneidet den Grath vorsichtig heraus und den Kopf ab. Man legt den Salmen auf ein langes Brett, und reibt ihn auf beiden Seiten wohl mit Salz ein, sträut eine Hand voll Rosmarin nnd eben so viel Lorbeerblätter darüber, wendet ihn etliche mal um, und läßt ihn so 48 Stunden liegen; dann hänget man ihn am Schwanz im Rauch auf, und läßt ihn 2 bis 3 Tage hängen, je nachdem der Rauch stark ist. Man darf ihn nicht zu trocken werden lassen, demnach muß nur am ersten Tag der Rauch stark seyn; man hängt ihn hernach in die freie Luft und verwahrt ihn. Er wird zum Gebrauch nur in fingerslange Stücke geschnitten und kalt mit Essig und Baumöhl, oder mit kalter Sauce, auf den Tisch gegeben.

29. Hechte zu räuchern.

Man muß einen 6 bis 8 Pfund schweren Hecht nehmen, schuppt ihn rein ab, schneidet ihn am Rücken auf, und die Ohren weg, nimmt das Eingeweide und den Rückgrath heraus, legt ihn auseinander, reibt ihn mit Salz und ein wenig Salpeter wohl ein, nebst Kräutern. Nach 2 Tagen, während welchen er etliche Male im Salz umgewendet wird, hängt man ihn in den Rauch, und läßt ihn

3 Tage hängen. Dann hängt man ihn in die Luft wo er ein Vierteljahr gut bleibt. Wenn man davon brauchen will so schneidet man ihn in Stücke, und kocht ihn in Wasser mit Essig wie andere Fische die kalt aufgetragen werden. Man gibt ihn an einem Fasttag zu Sauerkraut oder anderm Gemüse. Wenn der Fisch fett und fleischicht war, so kann man ihn wie den Salmen in dünne Scheiben schneiden, und roh aus dem Rauch servieren.

30. Salmen und Aal in Marinade aufzubewahren.

Man zieht dem Aale die Haut ab, nimmt ihn aus, schneidet die Floßfedern und den Kopf weg und den Aal in fingerslange Stücke; wascht sie und trocknet sie ab; salzt sie wohl ein, und läßt sie etliche Stunden im Salzwasser liegen. Dann kehrt man sie in feinem Baumöhl etliche male um, stellt ein Rost auf eine irdene Platte, legt die Aalstücke darauf, und stellt sie in einen guten warmen Ofen, wo man sie eine halbe Stunde braten läßt. Wenn sie eine Viertelstunde im Ofen gestanden sind so werden sie wieder herausgenommen, noch einmal im Oehl umgewendet und wieder in dem warmen Ofen eine Viertelstunde gebraten; hernach läßt man sie kalt werden. Dann legt man sie in steinerne Töpfe, kocht so viel Weinessig als man es für nöthig hält, um die Fische damit bedecken zu können; wenn der Essig kocht so schäumt man ihn ab, thut eine Hand voll feingeschnittene Schalotten, ein Eßlöffel voll Pfeffer, etliche Nägelein, Muskatenblüthe, Lorbeerblätter und Salz dazu. Man muß nicht zu viel Salz nehmen weil die Fische schon gesalzen sind. Man läßt dieses zusammen langsam kochen bis der Essig den geschmack vom Gewürz angenommen hat; dann läßt man ihn kalt werden. Sollte der Essig sehr scharf seyn so wird den vierten Theil Wasser dazu gegossen, weil er sonst den Fisch zu viel verbeißt; man gießt ihn dann über die Fische und schüttet ein Pfund Baumöhl darauf, bindet eine Blashaut darüber, und stellt

sie an einen kühlen Ort. Sie halten sich ein halbes Jahr gut. Man giebt sie aus der Marinade kalt auf den Tisch. Wenn man davon herausgenommen hat, so muß man sorgen daß das Uebrige wieder mit dem Oehle bedeckt ist, und es sogleich wieder zubinden.

Will man Salmen einmachen so schneidet man den Rückgrath so vorsichtig heraus wie zum Räuchern. Man schneidet keine größere als 3 fingersbreite Stücke, läßt sie 3 Viertelstunden im Ofen und behandelt ihn wie die Aale.

Man kann sie mit einer kalten Sauce oder mit Essig und Oehl auf den Tisch geben, auch mit einer warmen Sauce.

Ragouts.

---

1. Rindfleisch mit feinen Kräutern.

Man kocht 3 bis 4 Pfund Rindsfleisch, vom Schwanzstück, in Wasser und Salz halb weich, nimmt es aus der Brühe, legt es in einen engen Topf oder Casserolle und thut folgende Kräuter dazu, von jedem eine Hand voll, als: Petersilie, Basilikum, Estragon, Schnittlauch, Schalotten, 2 Löffel voll Kapern, Salz, Pfeffer, etliche Nägelein, alles fein geschnitten und gehackt, nebst einer abgeschälten Citrone in dünnen Scheiben und 2 Anrichtlöffel voll von der Fleischbrühe, in welcher es halb weich gekocht hat; man läßt es dann wohl zugedeckt auf einem langsamen Feuer weich kochen. Es muß öfters umgewendet werden, und sollte es zu sehr eingekocht seyn, so muß man Brühe nachschütten, damit ein Anrichtlöffel voll bleibt; wenn es weich ist, so legt man es sachte auf eine Platte, damit es nicht zerfällt. Man gießt dann in die Brühe ein guter Eßlöffel voll angemachten gelben Senf und 2

Eßlöffel voll Essig, verrührt dieß in der Brühe und läßt sie noch einmal aufkochen; dann schüttet man ein wenig davon über das Fleisch. Die übrige Sauce wird in eine Sauciere gegossen und warm auf den Tisch getragen. Ohne Senf ist es auch gut.

2. Rindsbrust mit Parmesan-Käse.

Man kocht ein Stück Brustkern oder sonst ein Bruststück von 2 bis 3 Pfund, je nach der Anzahl der Personen; belegt ein Geschirr, das nicht zu groß ist, unten mit Speck in Scheiben geschnitten; das Fleisch wird darauf gelegt, mit 3 Zwiebeln, 2 gelben Rüben, 2 Petersilienwurzeln, ganzem Pfeffer, halb so viel Nägelein, eine kleine Hand voll Salz und eine Maas Wasser; deckt es wohl zu und läßt es unter öfterm Umwenden weich kochen. Man verrührt dann 4 Loth frische Butter mit 3 Eyern und streut einen Kochlöffel voll Mehl darein; ein halber Schoppen von der Brühe, in welcher das Fleisch gekocht hat, wird darein gegossen durch ein Sieb, damit nichts von dem Gewürz dazu kommt, und rührt dieß auf dem Feuer bis es dick ist. Dann streicht man den Boden von einem Blech von der Größe des Fleisches, mit frischer Butter an, legt das Fleisch darauf, streicht den Brey darüber und streuet 2 Messerrücken dick geriebenen Parmesan-Käse darauf; man stellt es in einen heißen Ofen läßt es schön gelb werden, und legt es auf eine Platte. Man hebt unterdessen alles Fett ab der Brühe, läßt sie wieder kochen, schüttet sie durch ein Sieb, thut davon etliche Löffel voll unten in die Platte und giebt es warm auf den Tisch.

3. Rindfleisch auf dem Rost gebraten.

Man nimmt ein Rippenstück, so groß als man es braucht, für 6 Personen 3 Rippe, schneidet diese in fingersdicke Scheiben ganz durch, klopft sie wohl und legt sie die Nacht zuvor, ehe sie gebraten werden, satt neben einan-

der in eine irdene Schüssel, mit einem Kaffeelöffel voll gröblicht gestoßenem Pfeffer, Nägelein, Muskatnuß, einer Hand voll fein geschnittenen Schalotten, ein wenig klein geschnittenem Knoblauch, Citronenscheiben und folgenden Kräutern, als: Schnittlauch, Sauerampfer und einer kleinen Hand voll Salz; man kehrt das Fleisch wohl darin um und läßt es über Nacht stehen; des Morgens wendet man es noch öfters um. Man nimmt zu 3 Rippen ein Viertelpfund frische Butter in eine Casserolle mit allem, was auf dem Fleisch ist, discht es ein wenig in der Butter, kehrt die Coteletten wohl darin um, legt sie eine Viertelstunde vor dem Essen auf einen Rost, und ein starkes Kohlenfeuer, und während dem Braten kehrt man sie in der Marinade 2 mal um; man giebt sie gleich auf den Tisch, ohne Sauce oder auch mit einer Citronen- oder Senf-Sauce, auf welche Art man will.

Alle Saucen, die mit feinen Kräutern gemacht sind, können ohne Estragon und Basilikum gekocht werden, weil man diese nicht in allen Gärten hat, besonders im Winder thut es Petersilie allein.

4. Bifteck.

Man nimmt Filet oder Lummel, schneidet es rund in fingersdicke Scheiben; 3 Stunden vor dem Essen legt man sie in eine irdene Platte neben einander, streuet Salz, Pfeffer und ein wenig geriebene Muskatnus darüber mit einer kleinen Hand voll feingeschnittenen Schalotten; dann schüttet man auf ein jedes ein wenig feines Baumöhl, läßt sie eine halbe Stunde stehen, kehrt sie um, streuet wieder Salz und Pfeffer darauf, gießt wieder ein wenig Baumöhl auf jedes Stück, dann läßt man sie wieder stehen, kehrt sie jede halbe Stunde um und jedes mal schüttet man wieder ein wenig Baumöhl darauf. Eine Viertelstunde vor dem Essen legt man sie auf einen Rost oder in eine Pfanne, läßt sie unter öfter umwenden auf einem starken Feuer braten; dann giebt man sie gleich auf den Tisch.

5. Rindsgaumen oder Rachen mit Parmesankäse.

Man nimmt 6 oder 8 Rachen, wascht und schleimet sie mit Salz wohl ab, wascht sie ein zweites Mal, kocht sie im Wasser, bis man die weise Haut davon rein herunter ziehen kann; dann zieht man die Haut ab, und kocht die Rachen in Fleischbrühe weich; man legt sie dann auf eine Platte, preßt sie bis sie kalt sind, damit sie glatt liegen bleiben. Man schneidet sie in halb fingersdicke und fingerslange Stücke, discht eine gute Hand voll Kräuter, als: Petersilie, Estragon, Schnittlauch, Schalotten, in 2 Eßlöffel voll Provenceröhl mit einem Löffel voll Mehl, bis die Schalotten weich sind, drückt den Saft von einer Citrone dazu oder 2 Löffel voll Essig und ein halber Anrichtlöffel voll guter Fleischbrühe mit Gewürz, thut die Rachen dazu und läßt sie dick einkochen. Man bestreicht alsdann eine Platte mit frischer Butter, legt die Rachen schön hoch darauf und streut etwas dick geriebenen Paarmesan-Käse darauf; stellt sie in einen warmen Ofen, bis sie eine schöne Farbe haben, aber jedoch nicht zu lange, damit sie nicht zu trocken werden.

Ohne Käse, als Ragout, auf diese Weise gekocht, sind sie sehr gut; nur müssen sie nicht dick eingekocht und es müssen in die Sauce 2 Eyer gerührt werden.

6. Gefüllte Rindsgaumen oder Rachen.

Man kocht und preßt sie, wie die vorigen; dann schneidet man sie in der Dicke, der Länge nach, von einander, überstreichet sie mit einer guten Kalbfleischfülle, rollet sie zusammen und bindet sie mit Bindfaden fest; dann bestreicht man ein Blech oder eine Tortenpfanne stark mit frischer Butter; man legt die Rachen darauf, streut gestoßenes Brod darüber, und läßt sie schön gelb backen. In einer halben Stunde sind sie gut. Während dieser Zeit kocht man folgende Sauce: Man discht einen Löffel voll fein geschnittene Schalotten, Petersilie, Basilikum und Estragon, in frischer Butter mit

ein wenig Mehl, bis die Schalotten weich sind und füllt es mit guter Fleischbrühe auf; dann thut man Gewürz, einen Löffel voll Kapern, die dünne Schaale von einer Citrone fein geschnitten nebst dem Saft dazu; läßt diese Sauce eine halbe Stunde kochen, thut sie auf eine Platte, schneidet den Faden von den Rachen, legt sie in die Sauce und giebt sie warm auf den Tisch. Man kann auch Morcheln dazu kochen und sie schön um die Platte legen, oder eine Krebs-Sauce dazu machen und sie mit Knöpflein oder Klösen garnieren. Hat man keine Citrone, so ist ein Eßlöffel voll Essig auch gut.

7. Rindsgaumen oder Rachen auf dem Rost gebraten.

Man kocht und preßt sie, wie die vorigen, schneidet jeden Rachen in 2 Stücke; folgende Kräuter werden dann in einem Viertelpfund frischer Butter gedischt, als: Schalotten Petersilie, Sauerampfer, soviel daß sie, wenn sie fein geschnitten sind, zusammen eine Hand voll ausmachen; wenn sie weich sind, so kehrt man die Rachen wohl darin um, und läßt sie eine Viertelstunde darin liegen, während welcher Zeit man sie aber noch etliche Mal darin umwendet. Dann macht man geriebenes Brod, thut fein gestoßenes Salz und Pfeffer dazu, wendet die Rachen wohl darin um, legt sie auf einen Rost, und stellt sie auf ein etwas starkes Kohlenfeuer. Während dem sie Braten streicht man von dem Kräuter-Butter darüber, läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden, und giebt sie mit dem Saft von einer Citrone oder gutem Schü auf den Tisch.

8. Eine gefüllte Rinds- oder Ochsenzunge.

Man nimmt eine frische Zunge, wascht sie sauber, reibt sie mit ein wenig Salz, damit alles Schleimige davon kommt; wascht sie noch einmal, und setzt sie in einen Topf mit Wasser und Salz zum Feuer; man läßt sie halb weich kochen, nimmt sie aus der Brühe, schälet die Haut rein davon; thut in eine enge Casserolle etliche Schnitten Speck, legt

die Zunge darauf mit 3 Zwiebeln, Nägelein, 2 gelben Rüben, Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz, eine halbe Maas rothen Wein und eben so viel Fleischbrühe, und läßt sie wohl zugedeckt weich kochen; dann legt man sie in eine Schüssel, schüttet die Brühe darüber, und läßt sie kalt werden; wenn sie kalt geworden, so nimmt man sie aus der Brühe schneidet alles Knorpelichte und was neben an ist davon, spaltet sie in drei gleich düke theile, so daß sie oben und an der Spitze aneinander bleibt; man streicht in diese Einschnitte eine gute Kalbfleisch-Fülle, worunter man eine Hand voll gereinigte und weich gekochte Morcheln thut; oder was besser ist, Trüffeln und 4 Loth Sardellen, beides fein geschnitten oder gehackt; umwickelt sie mit Bindfaden, daß sie auf einander bleibt. Man streicht dann ein Blech mit frischer Butter an, legt die Zunge darauf, deckt sie mit Speck in dünne Scheiben geschnitten zu und läßt sie eine halbe Stunde in einem warmen Oefelein braten; unterdessen werden sie 2 mal mit dem Saft, so in dem Blech ist, begossen damit sie nicht zu trocken wird. Während dem Backen rührt man ein Stück frische Butter mit einem halben Löffel voll Mehl, in einer Casserolle, auf dem Feuer, bis die Butter schaumt; man thut die Brühe mit dem rothen Wein dazu, und läßt sie kochen. Die Zunge thut man unterdessen auf eine Platte, und nimmt den Speck und Faden davon weg. Sollte die Sauce zu viel gesalzen seyn, so schüttet man ein wenig Wasser dazu, gießt sie durch ein Sieb über die Zunge und giebt diese gleich auf den Tisch.

Auf gleiche Weise kann man die Zungen ungefüllt kochen. Ein schöneres Ansehen bekommt sie, wenn man über die Zunge, ehe sie in den Ofen kommt, gestoßenes Brod streuet, die Sauce zuerst auf die Platte gießt und dann die Zunge darein legt. Will man eine weiße Sauce daran haben, so macht man diese aus weißem Wein.

9. Ein gedämpfter Kalbsschlägel.

Man schneidet den Schlägel schön rund, durchzieht ihn mit

grobgeschnittenem Speck, der in Salz und Gewürz umgewendet wird, man thut in einen Topf oder Casserolle etliche Schnitten Speck und Schwarten, legt den Schlägel darauf mit einer guten Hand voll kleinen geschälten Zwiebeln, 2 gelben Ruben klein geschnitten, 2 Lorbeerblätter und ein wenig ganzen Pfeffer, Nägelein und Salz, laßt den Schlägel auf beiden Seiten schön gelb werden; alsdann schüttet man eine halbe Maas Wein dazu, deckt es mit einem Deckel zu, auf welchen man Feuer thun kann und wendet den Schlägel etliche Mal um; dann wird er oben wie glasirt. Wenn er weich ist, legt man ihn auf eine Platte, nimmt von etlichen Zweigen Estragon die Blätter, schneidet sie einmal durch, legt sie eine Minute in kochendes Wasser und garniert den Schlägel damit, mit den Zwiebeln und gelben Rüben; von der Sauce hebt man alles Fett ab, laßt sie durch ein Sieb über den Braten laufen; sollte die Sauce zu viel einkochen ehe das Fleisch weich ist, so muß man Fleischbrühe, oder wenn sie zu stark gesalzen ist, nur Wasser nachschütten. Unter- oder Oberstück kann man auf gleiche Weise kochen.

* 10. Kleine Fricando von Kalbfleisch

Man schneidet handgroße und 2 fingerdicke Stücke von einem Kalbsschlegel, klopft sie ein wenig, spickt sie schön dick mit Speck, und reibt sie mit Salz ein; dann legt man dünn geschnittenen Speck in eine Casserolle, legt das Fleisch darauf, thut eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, 2 bis 3 Citronenscheiblein, etwas Sellerie und Petersilie in ein Bündelein gebunden und einige zerdrückte Wachholderbeeren darein, deckt die Casserolle zu und läßt das Fleisch auf beiden Seiten recht gelb werden; man gießt während dem Braten öfters einen Löffel voll Essig daran, streut ein wenig Mehl dazu, laßt es mit diesem noch so lang kochen bis die Frikando recht weich sind, dann legt man sie in die Schüssel, gießt einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe daran, deckt sie zu, und stellt sie an

einen Ort wo sie nicht kalt werden. Die Sauce läßt man noch so lange kochen bis sie zähe über den Löffel lauft, und drückt ein wenig Citronensaft darein, damit sie eine helle Farbe bekommt; dann richtet man die Fricando auf eine Platte an, gießt die Sauce durch ein Haarsieb darüber, legt kleine, ganze, gebackene Erdäpfel neben dem Fleisch herum, und trägt sie auf. Die Erdäpfel werden auf folgende Art bereitet: Man siedet gute Erdäpfel, die nicht größer als eine Baumnuß sind, schält sie sauber, kehrt sie in einem Eyerweiß um, dann in geriebenem Brod, welches stark mit Salz und verhacker Petersilie vermischt seyn muß, und backt sie in heiß gemachter Butter schön dunkelgelb. Sie können auch so zu bœuf à la mode, Wildpret ꝛc. gelegt werden.

11. Kalbfleisch mit Käse oder mit einer Kruste.

Man nimmt ein Stück Kalbfleisch, das Unter- oder Oberstück vom Schlegel, läßt es in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Sellerie- und Petersilienwurzel, gelben Rüben, Lorbeerblättern und Nägelein weich kochen. Dann zerläßt man ein Viertelpfund frische Butter, discht etliche feingehackte Schalotten mit einem guten Kochlöffel voll Mehl, feingeschnittener Petersilie, 2 Loth gehackte Sardellen, dann ein halber Schoppen Fleischbrühe, Salz, Muskatnuß, und läßt es unterm Rühren kochen bis es dick ist, und rührt noch 2 Eyergelb dazu. Man streicht dann eine Platte oder Blech mit frischer Butter an, und legt das gekochte Fleisch darauf; wenn das Gerührte kalt ist, so streichet man es über das Fleisch. Will man es mit Käse haben, so reibt man Parmesankäse, streut ihn Messerrücken dick darauf, stellt es in ein heißes Oefelein oder Ofen, damit es in einer Viertelstunde schön gelb wird. Dann thut man in eine Casserolle ein kleines Stück Butter, ein halber Kochlöffel voll Mehl, fein geschnittene Petersilie, einen Anrichtlöffel voll von der Brühe in welcher das Fleisch gekocht hat, und etliche fein gehackte Sardellen und laßt diese Sauce kochen. Während dem das Fleisch im Ofen ist, zerrührt man das Gelbe von zwei

Eyern mit Muskatnuß, und einem Kochlöffel voll Essig; rühret dieß in die Sauce, laßt sie wieder unterm Rühren kochen, schüttet sie durch ein Sieb auf die Platte, legt das Fleisch, wenn es schön gelb ist, darauf und trägt es auf. Auch ohne Käse ist es sehr gut.

12. Kalbfleisch auf dem Rost gebraten.

Man nimmt ein Ober- oder Unterstück, schneidet alles Hautige und das Bein davon, zerschneidet es in fingersdicke Stücke, klopft sie wie die Coteletten, streuet Salz und Pfeffer darüber und laßt sie eine Stunde stehen. Ferner hackt man eine kleine Handvoll Schalotten, Petersilie, Schnittlauch, ein wenig Citronenschale, discht dieß in frischer Butter bis die Schalotten weich sind, kehrt das Fleisch wohl darin um, und legt es auf einen Rost; dieser stellt man auf starke Gluth, und laßt das Fleisch etliche Minuten gelb braten. Während dem Braten wird es noch einmal in der Butter umgewendet, man thut dann ein wenig Schü von einem Braten auf die Platte, legt das Fleisch darauf und trägt es gleich auf.

13. Ragouts von Kalbsbrust mit kleinen Zwiebeln.

Man nimmt von einer Kalbsbrust so viel man braucht und blanchirt es. Zum Blanschiren setzt man das Fseisch mit etlichen Maas kaltem Wasser aufs Feuer, und wenn es schaumt, so nimmt man das Fleisch daraus und legt es in kaltes Wasser, dann bleibt es schön weiß. Wenn es kalt ist, so schneidet man den Brustkern von den Rippen und schneidet ihn in 2 fingersbreite, die Rippen aber, in fingerslange Stücke. Man thut dann ein Viertelpfund frische Butter in eine Casserolle; wenn sie zergangen ist, so legt man das Fleisch darein und streut einen kleinen Löffel voll Mehl darüber, mit etlichen feingehackten Schalotten, deckt es wohl zu, und wenn die Butter anfängt klar zu werden, so kehrt man das Fleisch wohl darin um, thut einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe mit einem guten Glas voll weißen Wein dazu, Salz, Pfeffer, Muskatenblüthe, eine Handvoll Petersilienblätter mit einem Zinken Knoblauch darein gebun-

den und laßt es zugedeckt weich kochen. Mittlerweile werden 20 kleine Zwiebeln im Wasser halb weich gekocht und nachher in ein Siebbecken gelegt damit sie trocken werden, und dann in heißer Butter schön gelb gebacken; wenn der Ragout weich ist, so legt man das Fleisch auf eine Platte. Man rührt dann das Gelbe von 2 Eyern, mit ein wenig Essig und feingeschnittener Petersilie in die Sauce, laßt sie unter dem Rühren wieder kochen, und schüttet sie durch ein Sieb über das Fleisch. Die gebackene Zwiebeln legt man warm um das Fleisch, und giebt es so auf den Tisch.

14. Kalbsbrust mit einer Krebssauce.

Man nimmt eine schöne Kalbsbrust, schneidet sie rund, blanchirt sie und legt sie in kaltes Wasser, schneidet alle Rippen vorsichtig heraus. Dann legt man dünn geschnittenen Speck in die Casserolle, die Brust darauf und einen Anrichlöffel voll Fleischbrühe, Salz, Muskatenblüthe und Nägelein mit 2 Lorbeerblättern; laßt sie weich einkochen bis keine Brühe mehr ist; dann laßt man sie in dem Fett schön gelb werden. Dazu verfertiget man eine Krebssauce, gießt sie in die Platte, legt die Brust darein, und garniert sie mit den Krebsschwänzen und Butterknöpflein.

15. Kalbscoteletten mit feinen Kräutern.

Man nimmt schöne große Rippen und schneidet von jeder Rippe die Knochen ab, das lange Bein laßt man nicht zu lang, schabt das Fleisch davon vorwärts herunter, aber nur so weit daß man das Bein wohl fassen kann. Man hackt alsdann 6 bis 8 Schalotten, eine kleine Hand voll Petersilie, so viel Körbelkraut, Sauerampfer, und eine kleine Hand voll Schnittlauch. Dieß alles wohl gereiniget, gewaschen und fein gehackt, thut man in eine breite Casserolle aufs Feuer mit 2 Eßlöffel voll Provenceröhl samt den Kräutern; discht sie bis sie weich sind, legt die Coteletten darauf, mit Salz, Pfeffer und etlichen Nägelein; man laßt sie so bis aller Saft eingekocht ist wohl zugedeckt auf dem

Feuer, während dem sie etliche male umgewendet werden müssen, und wenn das Oehl sich wieder klar zeigt so thut man noch ein Anrichtlöffel voll Fleischbrühe mit einem Glas voll Wein dazu, läßt es wieder kochen, und wenn die Coteletten weich sind, so nimmt man sie aus der Sauce, und legt sie auf einen Teller. Man verrührt alsdann 2 Eyergelb mit ein wenig Essig und Muskatnuß rührt sie zu den Kräutern, laßt dieß unterm rühren wieder kochen, und schüttet es auf eine Platie; die Coteletten werden sogleich darauf gelegt und warm aufgetragen.

16. Kalbsmilchlein mit Weinsauce.

Man Blanchirt 1 Pfund Milchlein in vielem Wasser schön weiß, legt sie in frisches Wasser bis sie kalt sind, und schneidet sie in halb fingersdicke Scheiben. Will man Trüffeln oder Champignons daran haben so kocht man diese zuerst, reinigt die gekochten Trüffeln von der Hülse, und schneidet sie in Scheiben, so wie die Champignons; auch Morcheln, sind gut; diese müssen auch zuerst gekocht und vorher so lange gereiniget werden, bis das Wasser hell ist. Man laßt in einer Casserolle ein Stück frische Butter zergehen thut eine kleine Hand voll fein geschnittener oder gehackter Schalotten, die Milchlein und Trüffeln darauf, Salz, Gewürz, ein Glas voll weißen Wein und halb so viel Fleischbrühe; dazu laßt dieß auf einem starken Feuer halb einkochen, nimmt 3 Eyergelb, drückt den Saft von einer kleinen Citrone oder ein wenig Essig dazu, fein geschnittene Petersilie und Muskatnuß, verrührt dieß mit den Eyern; dann rühret man die Sauce von den Milchlein darein, schüttet sie wieder über die Milchlein, laßt sie wieder kochen, und rüttelt die Casserolle, bis der Ragout kocht; dann richtet man sie schön an. Hat man nicht genug Milchlein, so kann man weich gekochten Ochsenrachen dazu thun.

17. Gespickte Kalbsmilchlein in einer Kapsel.

Man Blanchirt 1 Pfund Milchlein, legt sie in frisches

Wasser, bis sie kalt sind; die großen davon häutet und spickt man schön; die kleinen ungespickten kocht man in Fleischbrühe eine Viertelstunde. Man nimmt eine Hand voll feingeschnittener Schalotten, Petersilie und noch anderer feinen Kräutern, die kleinen Milchlein, die nicht gespickt sind, 4 Loth Speck und 4 Loth Weißbrod, welches zuvor in Fleischbrühe eingeweicht ist und dann wieder ausgedrückt sein muß, röstet sie etliche Minuten zusammen mit einem Eßlöffel voll Baumöhl in einer Casserolle und rühret noch Salz, Gewürz und 2 Eyer dazu. Man formirt von einem Bogen Papier eine runde Kapsel, bestreicht sie mit frischer Butter, streicht die Farce darüber, legt die gespickten Milchlein darauf, und thut sie in ein rundes Blech oder in eine Tortenpfanne, wenn man keinen warmen Ofen oder Oefelein hat; man läßt sie eine Viertelstunde backen, nimmt sie heraus, und thut die Kapsel auf eine Platte; man gießt etliche Eßlöffel voll warmen Schü mit ein wenig Citronensaft vermischt darüber, und giebt sie gleich auf den Tisch.

18. Kalbsohren mit Schü.

Der obere Lappen der Kalbsohren wird weggeschnitten, doch so, daß sie noch die gehörige Form behalten. Dann werden sie aus mehreren Wassern herausgewaschen und in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser recht weich abgesotten. Indessen thut man ein Stück verhackten Speck in eine Casserolle, laßt einen Löffel voll Mehl hellgelb darin werden, gießt gute Fleischbrühe und Schü mit einander daran, thut eine ganze Zwiebel, eine dicke Citrone und ein Lorbeerblatt dazu, läßt sie eine gute halbe Stunde mit einander kochen, und drückt den Saft von einer halben Citrone darein. Dann stellt man die Ohren aufrecht in die Platte, und richtet die Sauce durch ein Haarsieb auf dieselbe an.

Die Kalbsohren können auch in einer weißen Buttersauce aufgetragen werden. Man kann die weiße Sauce auch mit dem gelben von 1 oder 2 Eyern frikassiren.

19. Ragout von Kalbsrücken-Mark.

Man nimmt das Rückenmark von einem oder zwei Kälbern, legt es in eine Schüssel, gießt kochendes Wasser darauf, deckt es zu und laßt es ein wenig stehen; dann löst man die Haut ab, schneidet es in fingerslange Stücke und legt es in frisches Wasser. Man thut dann in eine Casserolle ein Stückchen frische Butter, ein wenig Mehl, feingeschnittene Petersilie, rührt darin, bis die Butter schäumt, schüttet einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu und Gewürz; man legt das Mark darein und läßt es eine kleine Viertelstunde kochen; dann thut man es schön auf eine Platte, nimmt das Gelbe von 2 Eyern, verrüht es mit ein wenig Essig, rühret dieß in die Sauce und schüttet sie über das Mark.

20. Kalbsrücken-Mark mit Käse.

Man zieht die Haut davon, wie zum Ragout und legt sie in frisches Wasser. Unterdessen thut man in eine Casserolle ein Stück frische Butter mit fein geschnittenen Schalotten, Petersilie, Schnittlauch, einen Löffel voll Mehl, einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, gestoßenes Gewürz und ein wenig Essig, und laßt dieß dick kochen; das Mark legt man darein und läßt es noch ein wenig kochen. Dann richtet man es schön hoch auf die Platte an worauf man sie auftragen will; es muß eine Platte seyn, die im Ofen nicht springt; man streut dick geriebenen Käse darauf, stellt die Platte in einen heißen Ofen, daß es eine schöne Farbe bekommt; es darf jedoch nicht mehr als eine halbe Stunde im Ofen seyn, sonst wird es zu trocken.

21. Gefüllte Kalbsleber.

Man nimmt eine große Leber, schneidet sie auf einer Seite auf und nimmt das innere Fleisch so sorgfältig, als möglich heraus, und so, daß sie weder unten noch oben eine Oeffnung bekommt; die ausgeschnittene Leber hackt man fein und verfertigt folgende Fülle: Man weicht ein Viertelpfund Milchbrod in Milch ein, röstet in einem

Stück frischer Butter, eine Hand voll fein gehackte Schalotten, bis sie weich sind, thut dazu eine Hand voll Petersilie, Schnittlauch, das eingeweichte Milchbrod, Salz, Muskatnuß, die Schale von einer Citrone am Reibeisen abgerieben und den Saft davon dazu gedrückt und 2 Eyer; rühret dieß, bis die Eyer wohl verrührt sind, stellt die Casserolle wieder aufs Feuer, und rühret, bis die Fülle dick ist; dann hebt man sie vom Feuer und erst die fein gehackte Leber dazu mit 4 Loth in feine Würfel geschnittenem Speck und Pfeffer, thut die Fülle in diese Leber, welche hernach vorsichtig zugenäth und oben schön mit fein geschnittenem Speck gespickt wird. Man thut sie dann in ein eisernes Düpfen oder Casserolle, die nicht viel größer ist, als die Leber, legt in die Casserolle Speck in Scheiben geschnitten, die Leber darauf mit Salz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblätter, etliche Zwiebeln in Scheiben geschnitten, deckt sie mit einem Deckel mit Feuer zu und laßt sie ein wenig braten; dann thut man einen Löffel voll Fleischbrühe und Essig dazu, laßt sie auf Kohlen nur langsam eine halbe Stunde kochen, legt sie auf die Platte; die Sauce schüttet man durch ein Haarsieb über die Leber und giebt sie gleich auf den Tisch. Die Leber darf nicht zu voll gefüllt werden, weil sie sonst aufspringt.

22. Kalbsleber mit Kräuter-Sauce.

Man hackt eine gute Hand voll Sauerampfer mit einer kleinen Hand voll Petersilie, Körbelkraut, Schnittlauch, alles fein gehackt, thut in eine breite Casserolle 3 Eßlöffel voll feines Baumöhl, röstet dieß mit einem halben Kochlöffel voll Mehl eine halbe Viertelstunde; man häutet die Leber und schneidet sie in Scheiben, legt sie auf die Kräuter mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nägelein, laßt sie in den Kräutern langsam braten, während dem sie nochmals umgewendet werden, und wenn die Scheiben nicht mehr roth sind, so legt man sie auf eine Platte. In die Kräuter gießt man Fleischbrühe, daß es eine wenig dicke Sauce giebt, das über-

flüßige Fett thut man davon, schüttet die Sauce auf eine Platte und legt die Leber darauf.

23. Kalb= oder Ochsenhirn in Kapseln.

Man setzt etliche Hirne mit kaltem Wasser aufs Feuer. Wenn das Wasser heiß ist, so nimmt man sie vom Feuer und zieht behutsam alle Haut davon; dann legt man sie ins frische Wasser, damit sich alles Blut daraus zieht; thut in eine Casserolle Fleischbrühe mit Essig, Salz, Pfeffer, etlichen Zwiebeln in Scheiben geschnitten, legt die Hirne dazu, und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Mit weißem Papier formirt man schöne runde Kapseln, so viel als Personen sind, und streicht sie mit frischer Butter an; hat man gute Kalbfleisch- oder Leber-Fülle, so thut man davon in die Kapseln; ist aber keine Fülle vorhanden, so nimmt man Schalotten, Speck, geriebenes Brod, Petersilie, gestoßene Muskatenblüthe, Salz, hackt dieß zusammen fein, thut davon unten in die Kapseln; schneidet die Hirne in eygroße Stücke, und legt sie auf die Fülle; man streut oben über das Hirn gestoßenes Brod, und legt auf jedes ein Stück frische Butter, stellt die Kapseln auf ein Blech oder in eine Tortenpfanne und läßt sie eine Viertelstunde schön gelb backen. Sollten sie zu trocken seyn, so schüttet man, wenn die Kapseln auf der Platte sind, um auf den Tisch gegeben zu werden, ein wenig Schü oder von der Sauce, in welcher die Hirne gekocht haben, darüber.

24. Hirne mit weißer Sauce.

Man reiniget die Hirne, wie die vorhergehende, legt sie in eine Casserolle mit einem Glas Wein und eben so viel Fleischbrühe, etliche kleine Zwiebeln, eine kleine Hand voll Petersilie zusammen gebunden, Salz, Pfeffer und Nägelein; man läßt dieses eine Viertelstunde kochen, legt die Hirne auf eine Platte, und thut die Petersilie davon; die Zwiebeln legt man um die Hirne, schüttet die Sauce da-

rüber. Man thut in die Casserolle ein Stück frische Butter mit einem halben Löffel voll Mehl, rührt das Mehl ein wenig auf dem Feuer in der Butter, schüttet die Sauce von den Hirnen darein, mit feingeschnittener Petersilie, und laßt sie kochen. Alsdann wird das Gelbe von 1 oder 2 Eyern, nachdem viel Hirne sind, mit geriebener Muskatnuß in ein wenig Wasser verrührt, gießt unterm Rühren die Sauce darein, thut sie wieder aufs Feuer, und läßt sie unterm Rühren wieder kochen; dann schüttet man sie über die Hirne und giebt sie zu Tisch.

Ochsenhirne müssen länger kochen, als Kalbhirne.

25. Gebackene Hirne mit einer kalten Sauce.

Man reinigt die Hirne wie die vorigen; dann kocht man sie mit Wasser, Essig und vielem Salz eine Viertelstunde lang, legt sie auf eine Serviette, damit sie kalt und trocken werden, schneidet jedes Hirn in 2 oder 3 Theile, wendet sie in verklopftem Ey um, dann in geriebenem Brod mit Salz und feingehackter Petersilie, und backt sie in heißer Butter schön gelb auf einem starken Feuer. Man verfertiget dann eine kalte Sauce, welche man liebt. Sehr gut sind sie mit Sauerampfer, der gekocht wird wie zu Frikando.

26. Kalbszungen in Sauce.

Man nimmt etliche Zungen, kocht sie weich, schält die Haut davon und schneidet sie in dünne Scheiben; dann röstet man etliche feingeschnittene Schalotten in frischer Butter mit ein wenig Mehl, schüttet ein Glas voll Wein dazu und ein wenig Fleischbrühe, wascht und reinigt etliche Sardellen von den Gräten, hackt sie und thut sie mit einem Eßlöffel voll Kapern, Salz, Pfeffer und Nägelein dazu, und läßt sie kochen bis man den Wein nicht mehr riecht; auf gleiche Weise kocht man auch Kalbsfüße.

27. Kalbslunge in Sauce.

Man wascht die Lunge und schneidet die Gurgel davon, kocht sie im Wasser mit Salz halb weich, schneidet Scha-

lotten fein, röstet sie in frischer Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl nur bis die Schalotten weich sind; dann thut man Fleischbrühe oder von der Brühe, in welcher die Lunge gekocht hat, dazu, schneidet die Lunge in kleine Stücke, legt sie in die Sauce mit Essig, Pfeffer und Nägelein, läßt sie kochen bis die Lunge weich ist, und giebt sie zu Tische.

28. Ein gefüllter Kalbskopf.

Man nimmt einen gebrühten Kalbskopf, sticht ihm die Augen aus, schneidet ihn von unten auf und schält alles Fleisch behutsam von den Knochen, so daß das Fleisch alles an der Haut bleibt; die Zunge nimmt man aus dem Kopf, ehe er gebrüht wird, kocht sie bis man die Haut abziehen kann und schneidet sie der Länge nach in 5 bis 6 Theile. Den ausgebeinten Kopf legt man von einander, thut die Zunge darauf, streut über den ganzen Kopf feingestoßenen Pfeffer und Salz. Das Hirn legt man in warmes Wasser, zieht die Haut davon und legt es mitten auf den Kopf. Gutes Kalbfleisch ohne Haut und Fasern, etwa 4 Pfund, und 1 Pfund mageres geräuchertes Schweinefleisch oder Schinken, hackt man alsdann fein zusammen mit einem Viertelpfund von den Gräten gereinigten Sardellen; schneidet eine gute Handvoll Schalotten fein, röstet sie in einem halben Pfund frischer Butter bis sie weich sind, nicht gelb, schlägt 4 Eyergelb und ein ganzes Ey dazu mit Salz, Muskatnuß und feingeschnittener Petersilie, und rührt dies auf dem Feuer bis es anfängt dick zu werden; dann thut man es in das gehackte Fleisch, rührt es wohl durch einander, streicht es über den Kopf, und wickelt diesen zusammen, daß er so viel als möglich seine vorige Form wieder bekommt, und näht ihn fest zusammen; dann bindet man ihn in eine Serviette, kocht ihn in vielem Wasser mit einem Schoppen Essig, Salz und Gewürz weich. Wenn der Kopf weich ist, so thut man ihn aus der Serviette, legt ihn auf eine andere, daß er trocken wird,

und behutsam auf die Platte, garnirt ihn mit Petersilie, und giebt ihn warm auf den Tisch mit einer Sauce, die ein wenig sauer seyn muß; diejenige welche am besten paßt zu andern Ragouts. Eine warme Citronensauce ist am besten.

29. Filet von Hammelfleisch an einer Sauce.

Man schneidet vom Ripp- und Nierstück oben das Fleisch rein von den Beinen, schält die Haut davon ab und spickt es schön wie ein Filet von Rindsfleisch. Die Beine vom Filet werden klein zerhauen, in eine Casserolle gelegt, das gespickte Filet darauf mit Petersilienwurzeln, gelben Rüben, etlichen Zwiebeln, ein wenig Pfeffer, Salz, Nägelein und Lorbeerblätter; man thut dann so viel Wasser dazu, bis es über das Fleisch geht, etliche Speckschwarten, und läßt es wohl zugedeckt kochen, bis das Filet weich ist; man legt alsdann das Fleisch auf eine Platte. Die Brühe schüttet man durch ein Sieb, thut sie wieder in die Casserolle, läßt sie einkochen, legt das Filet darauf, damit es glasirt wird wie Frikando von Kalbfleisch. Unterdessen schält man zwanzig Stück kleine Zwiebeln, kocht sie in Wasser und ein wenig von dem Schü weich, so lange bis sie ein wenig braun wird; man röstet ferner etliche Schalotten in frischer Butter mit einem halben Kochlöffel voll Mehl bis die Schalotten weich sind; dann schüttet man ein Glas voll weißen Wein und ein wenig Fleischbrühe dazu, Salz und anderes Gewürz mit feingeschnittener Petersilie, läßt diese Sauce einkochen bis nicht mehr bleibt, als man auf eine Platte braucht; schüttet sie auf die Platte, legt die Filets darauf und die Zwiebeln um das Fleisch. Diese Filets sind besonders schön und gut mit Sauerampfer, welche man wie zu Frikando von Kalbfleisch kocht.

30. Hammelsbrust mit Sauce.

Man setzt eine nicht zu fette Hammelsbrust, in kaltem Wasser und Salz aufs Feuer, und schäumt es wohl; wenn sie halb weich ist, so zieht man die langen Beine heraus und

legt die Brust in frisches Wasser bis sie kalt ist; man schneidet sie in Stücke oder läßt sie ganz; man legt das Fleisch in eine Casserolle, streut ein wenig Mehl darüber, Pfeffer, Muskatenblüthe gießt so viel Fleischbrühe dazu bis sie über das Fleisch geht, und läßt es zugedeckt weich kochen. Während dem Kochen pflückt man eine kleine Hand voll Petersilienblätter von den Stielen, kocht sie im Wasser mit Salz etliche Minuten ab, schüttet sie durch ein Sieb und drückt sie wohl aus. Wenn das Fleisch bald weich ist, so thut man die Blätter dazu. Man zerrührt dann 2 Eyergelb mit ein wenig Essig, rührt die Sauce dazu, schüttet sie wieder in die Casserolle, und rüttlet die Casserolle bis die Sauce wieder kocht alsdann; richtet man sie an. Soll die Brust unzerschnitten bleiben so hebt man sie aus der Brühe, bis die Sauce fertig ist, dann wird die Sauce auf die Platte gegossen und die Brust darauf gelegt.

31. Ein Hammelsbug mit Sauce.

Man schneidet ein Bug in zweifingerbreite Stücke, oder läßt ihn ganz, und hackt nur das untere Bein davon weg. Man zerläst Butter in einem eisernen Topfe, und wenn die Butter heiß ist so legt man das Fleisch darauf, streut ein wenig Mehl darüber und läßt den Bug auf beiden Seiten schön gelb werden. Dan thut man Wasser mit einem Glas voll Wein dazu, so viel daß der Bug weich kochen kann, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, etliche Nägelein und ein Zinken Knoblauch, und läßt es weich kochen. Unter dieser Zeit werden 20 kleine Zwiebeln geschält und im Wasser mit Salz weich gekocht. Wenn das Fleisch weich ist, so hebt man alles Fett rein ab, schüttet die Sauce durch ein kleines Sieb auf eine Platte, legt den Bug darauf und die Zwiebeln darum; liebt man aber die Zwiebeln nicht, so kann mann ihn mit geschälten Kastanien garniren, die man auf folgende Art bereitet: man thut Zucker in eine Casserolle, rührt ihn bis er braun ist, schüttet Wasser dazu, legt die Kastanien darein

und läßt sie kochen bis sie weich sind; dann legt man sie um den Bug giebt ihn gleich auf den Tisch.

32. Hammelsschwänze mit Sauce.

Die Schwänze werden auf gleiche Weise gekocht wie der Bug, oder in einer weißen Sauce wie die Hammels-Brust.

33. Hammelszungen mit Sardellensauce.

Man kocht 6 Hammelszungen in vielem Wasser, mit Essig Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und 2 Zwiebeln; wenn sie weich sind, so schält und schneidet man sie von einander, doch so daß sie oben und unten an einander bleiben. Man zerläßt in einer Casserolle ein Stücklein frische Butter, thut ein wenig Mehl dazu, und rührt darin bis die Butter anfängt zu schäumen, mit 4 oder 5 gehackten Sardellen, thut Fleischbrühe dazu, ein wenig Gewürz, feingeschnittene Petersilie 1 Eßlöffel voll Essig, und die Zunge; man läßt sie so eine Viertelstunde kochen und hebt die Zungen wieder daraus. In die Sauce rührt man das gelbe von einem Ey mit Muskatnuß, gießt sie auf die Platte und legt die Zungen darein.

34. Hammelszungen in Papier.

Diese werden im Wasser gekocht wie die vorigen, geschält und von einander geschnitten. Man zerläßt in einer Casserolle ein Stück frischer Butter mit feingehackten Schalotten und Kräutern, als: Petersilie, Schnittlauch, ein wenig Estragon, Salz, Pfeffer, Muskatenblüthe, alles fein gestoßen und gehackt, und wälzt die Zünglein wohl darin um. Sobald die Schalotten und Kräuter weich sind hebt man sie ab dem Feuer; schneidet einen Bogen Papier in 4 Stücke, streicht jedes Stück mit frischer Butter; die Zünglein wälzt man in den Kräutern wohl um, streut gestoßenes Brod darüber, legt eine Zunge oder nur eine halbe auf ein Stück Papier und wickelt es schön zusammen; das Papier wird dann auswendig mit Butter oder Baumöhl bestrichen, eine Viertelstunde vor dem Anrichten auf einen Rost, und ein nicht zu starkes Kohl-

feuer gestellt und auf beiden Seiten gebraten. Man trägt sie warm auf.

35. Hammels-Coteletten mit Kräutersauce.

Man schneidet schöne Hammelsripplein, klopft sie breit; zerläßt ein Stück frische Butter in einer breiten Casserolle; wenn sie zergangen ist, so werden die Coteletten darauf gelegt und folgende feingehackte Kräuter darüber gestreut, als Schalotten, Petersilie, Körbelkraut, Schnittlauch, Sauerampfer, von jedem eine kleine Hand voll, Salz, Pfeffer und gestoßene Muskatenblüthe; man läßt dieses auf einem schwachen Kohlfeuer braten, und wendet die Coteletten etliche Mal um; wenn sie weich sind so legt man sie auf die Platte, thut in die Kräuter ein wenig Essig mit Fleischbrühe, läßt sie noch kochen. Sollte zu viel Fett an der Sauce seyn so hebt man es mit einem Löffel ab, gießt sie dann über die Coteletten und trägt diese warm auf.

36. Lammsfleisch.

Als Brust, Viertel, Coteletten, Füße, Zungen. Dieses wird wie Hammelfleisch gekocht, nur nicht so lange.

37. Schweins-Coteletten mit Sauce.

Man scheidet schöne Coteletten von einem Rippstück, löst alles überflüßige Fett davon, schabt einen Zoll lang an dem Ende das Fleisch vom Bein und klopft sie breit. Auf einen Teller thut man geriebenes Brod mit feingestoßenem Pfeffer und Salz, tunkt die Coteletten in fetter Fleischbrühe und wälzt sie in dem geriebenen Brod um, man legt sie auf einen Rost und bratet sie auf einem starken Kohlfeuer auf beiden Seiten schön gelbbraun. Während dem Braten wird die Sauce auf folgende Weise bereitet.

Man schneidet 4 bis 5 Zwiebeln in feine Scheiben, röstet sie in Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl schön gelb, thut Fleischbrühe mit Essig dazu, gestoßene Nägelein und Pfeffer, und läßt sie eine Viertelstunde kochen; dann thut man ein Löffel voll gekochten Senf dazu, rangirt die Co-

teletten auf die Platte, so daß das Bein ans Ende von der Platte kommt, und richtet die Sauce darüber an.

38. Schweinzungen mit Sauce.

Man kocht so viel Zungen als man braucht in Wasser, Essig und Salz weich; schneidet etliche Schalotten, discht sie in frischer Butter mit Fleischbrühe und einem halben Kochlöffel voll Wein dazu, Salz, gestoßene Muskatenblüthe und Pfeffer, 2 Eßlöffel voll Kapern, schneidet die Zungen von einander, legt sie in die Sauce und läßt sie eine gute Viertelstunde kochen. Dann trägt man sie auf.

39. Schweinsleber mit Kräutern.

Man nimmt eine frische Leber, löset die Haut davon ab, schneidet sie in dünne Scheiben, streut Pfeffer und Salz darüber; dann schneidet man etliche Schalotten, Petersilie und Schnittlauch, Sauerampfer, etliche Zweige Estragon, röstet sie in Butter bis sie weich sind, nicht gelb; man legt die Leber dazu, läßt sie ein wenig mit den Kräutern kochen und hebt sie vom Feuer. Unterdessen weicht man Kalbs- oder Schweinsnetze in warmem Wasser ein, trocknet sie ab und schneidet sie in Handbreite Stücke, legt auf jedes Kräuter, dann eine Scheibe Leber und wieder Kräuter; man muß es wohl eintheilen damit jede Scheibe gleich viel Kräuter hat; man wickelt sie wohl zusammen, legt sie auf eine Platte, begießt sie mit ein wenig Baumöhl und wendet sie darin um. Kurz vor dem Anrichten legt man sie auf einen Rost, und läßt sie auf einem starken Kohlfeuer auf beiden Seiten gelbraun braten; alsdann trägt man sie auf.

Auf gleiche Weise ist Kalbsleber sehr gut, nur muß diese Leber nicht zu lang gekocht noch gebraten werden; sobald die Leber nicht mehr roth ist, so ist sie gut.

40. Ragout von Spanferkel.

Man nimmt ein nicht zu großes aber fettes Spanferkel; wenn es schön weiß gebrüht und geputzt ist, so läßt man es im kalten Wasser liegen bis alles Blut herausgezogen

ist. Dann spaltet man es von einander, schneidet jede Hälfte in drei fingersbreite Stücke, thut sie in einer Casserolle mit vielem Wasser aufs Feuer, läßt sie aufkochen und legt sie dann in frisches Wasser. Man röstet eine gute Portion Zwiebeln fein geschnitten, in frischer Butter weich, nicht gelb, thut Fleischbrühe dazu, legt das verschnittene Spanferkel darein, mit zusammengebundener Petersilie, Lorbeerblätter, Gewürz und einer Hand voll gereinigten Morcheln oder Champignons, salzt es nach Geschmack, und läßt es zusammen langsam kochen. Wenn das Fleisch weich ist, so legt man die Stücke auf die Platte, nimmt die Lorbeerblätter und Peterstlie aus der Sauce verrührt das Gelbe von 2 Eyern mit ein wenig Essig, rührt die Sauce darein, und schüttet sie wieder in die Casserolle; wenn sie kocht, so gießt man sie über das Fleisch und giebt es gleich zu Tische.

41. Ragout von Reh.

Man nimmt eine Bug oder Brust und Hals; ist es ein Bug und will man ihn nicht zerschneiden, so häutet und spickt man ihn, legt in eine Casserolle etliche Scheiben Speck, das Fleisch darauf, streut ein wenig Mehl darüber mit etlichen zwiebeln in Scheiben geschnitten, 2 gelbe Rüben, Salz, Gewürz, eine halbe Citrone in Scheiben geschnitten, Fleischbrühe und eine halbe Maas rothen Wein, läßt das Fleisch kochen, bis es weich ist; dann thut man gestoßenes Brod dazu, welches zuvor braun geröstet wird, läßt die Sauce noch kochen, und legt das Fleisch auf eine Platte; die Sauce schüttet man durch ein Sieb auf die Platte und legt das Fleisch darauf. Auf gleiche Weise kocht man Ragout von Hasen: man zerschneidet den Hasen, und spickt die Seitenstücke; die hintern Beine schneidet man davon weg.

42. Ragout von Hirschfleisch.

Man nimmt ein Stück Fleisch vom Schlegel oder Bug, klopft es stark und läßt es etliche Tage im Essig liegen; dann wird jedes Stück gehäutet und gespickt. Man thut in

eine eiserne Casserolle Butter, läßt sie heiß werden und legt das Fleisch darein, bis es auf beiden Seiten gelb ist; schneidet ein Stück Speck in feine Würfel, etliche Zwiebeln in Scheiben und läßt es mit Lorbeerblätter, Pfeffer Salz, Nägelein, 6 Wachholderbeeren gestoßen, eine Handgroß Brodrinde, in einer halben Maas rothen Wein und Fleischbrühe oder Wasser, kochen bis das Fleisch weich ist. Inzwischen werden 6 Sardellen gewaschen und fein gehackt. Man nimmt das Fleisch aus der Sauce, legt es in eine andere Casserolle, zerrührt die Sauce indem sie noch kocht, schüttet sie durch ein kleines Siebbecken über das Wildpret, thut die Sardellen dazu, und läßt es noch kochen; dann richtet man es an. Auf diese Art kann man vom Hals oder von der Brust Ragout kochen.

43. Junge Hähne auf dem Rost gebraten.

Wenn sie ausgenommen und sauber geputzt sind, so schneidet man sie zwischen den Schenkeln und dem Rücken bis an die Flügel auf, legt sie auf ein Brett und drückt sie oben zwischen den Flügeln breit; streuet Salz darüber und läßt sie eine Stunde liegen. Eine gute Hand voll Kräuter, als Schalotten, Schnittlauch, Petersilie, etliche Zweige Basilikum werden alsdann fein gehackt, und in einem Stück frischer Butter gedischt. Wenn die Kräuter weich sind, so hebt man sie vom Feuer, wendet die Hähne wohl darin um und dann in geriebenem Brod; eine halbe Stunde vor dem Anrichten, legt man sie auf einen Rost und während dem sie braten wendet man sie noch ein- oder zweimal in den Kräutern um, legt sie auf eine Platte und giebt in einer Saucière eine gute Kapernsauce dazu. Will man sie als Braten auftragen, so giebt man nur Schü dazu.

44. Junge Hähne gedämpft mit Sauce.

Man nimmt etliche junge Hähne, reinigt und dressirt sie schön. Dressiren heißt das Geflügel von den Federn reinigen, und geschwind über ein hellflammendes Feuer heben

damit aller Flaum wegbrennt. Man schneidet oben am Hals der Länge nach einen Schnitt, lößt die Haut vom Hals und nimmt den Kropf vorsichtig heraus, damit die Haut nicht zerrissen wird; unten schneidet man die hinterste Oeffnung ab, nimmt mit einem Finger das Eingeweide heraus, so daß nichts darin bleibt, und wascht sie rein aus; die Leber löst man vom Eingeweide, und schneidet die Galle vorsichtig weg, daß sie nicht verdrückt wird; man thut die Leber an die Stelle des Kropfs, und bindet den Hals mit einem Faden zu; dann drückt man die Schenkel aufwärts, damit die Brust schön hoch kommt.

In eine Dressirnadel thut man Bindfaden und stoßt sie oben durch die Schenkel, bindet den Faden auf dem Rücken satt, die Beine über das Bürzelbein zusammen, hackt die langen Beine ab; die Flügel legt man auf den Rücken und den Kopf darunter. Dann legt man die Hähne in einen Topf in frisches Wasser läßt sie einmal aufkochen, nimmt sie wieder heraus und thut sie wieder in frisches Wasser bis sie kalt sind, so sind sie schön weiß blanchirt.

Man legt in eine Casserolle Scheiben Speck, thut die Hähne darauf, drückt den Saft von einer Citrone darüber, deckt die Hähne mit dünnen Scheiben Speck zu, Salz, Pfeffer, Muskatenblüthe, etliche kleine Zwiebeln, Lorbeerblätter, 2 gelbe Rüben, ein Glas voll weißen Wein und eben so viel Fleischbrühe; deckt die Casserolle wohl zu und läßt sie weich kochen. Dann hebt man sie aus der Sauce, legt sie auf eine Platte, nimmt das Gelbe von drei Eyern, zerrührt es mit geriebener Muskatnus und ein wenig Wasser, rührt die Sauce dazu, thut sie wieder aufs Feuer und läßt sie wieder unterm Rühren kochen. Die Fäden werden dann aus den Hähnen gezogen und die Sauce durch ein kleines Siehbecken über die Hähne gegossen. Man kann sie mit Morcheln oder kleinen Zwiebeln garniren.

45. Junge Hähne in Zwiebelsauce.

Wenn die Hähne gereinigt und ausgenommen sind,

so schneidet man sie in vier oder mehrere Theile, nachdem sie groß oder klein sind, nimmt die Leber, den Magen und den Kragen dazu; den Kopf und die Füße wirft man weg; blanchiret sie und legt sie wieder in kaltes Wasser. Dann zerläst man in einer Casserolle ein Stück frische Butter, thut ein kleiner Kochlöffel voll Mehl, eine gute Hand voll in Scheiben geschnittene Zwiebeln darein, röstet dieß zusammen gelbraun, und gießt noch Fleischbrühe dazu, gestoßenen Pfeffer, Salz, Muskatenblüthe, einen Löffel voll Essig. Wenn die Sauce kocht, so legt man die Hähne darein, und wenn diese weich sind, so reibt man noch Muskatnuß dazu, legt sie auf eine Platte, thut die Zwiebeln darum, und giebt sie gleich auf den Tisch.

46. Ragout von übrig gebliebenem Geflügel.

Wenn man Geflügel hat, das schon auf dem Tisch war, so löst man so viel als möglich die großen Beine vom Fleisch, und schneidet sie in schöne Stücke. Man zerläst in einer Casserolle ein Stück frische Butter; ein kleiner Kochlöffel voll Mehl, 4 von den Gräten gereinigte und gehackte Sardellen, so viel Schalotten, Petersilie und Schnittlauch, alles fein gehackt, thut man zusammen in die Butter und röstet es, bis die Butter klar ist; thut Fleischbrühe dazu mit ein wenig Essig, Pfeffer, Muskatnuß, läßt die Sauce ein wenig kochen; dann legt man das Geflügel dazu, legt das Fleisch auf die Platte und gießt die Sauce darüber.

Hat man von welschen Hahnen oder Kapaunen, Gänsen und Enten die Schlägel, und will man sie als Braten auf den Tisch geben, so schneidet man ins Kreuz kleine Schnitte darein, und überstreut sie mit ein wenig Pfeffer und Salz, röstet in einem Stück frische Butter etliche Schalotten, Petersilie, Schnittlauch, alles fein geschnitten und gehackt, bis die Butter klar ist; dann wendet man die Schlägel darin um, und nachher in geriebenem Brod. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten legt man sie auf einen Rost und bratet sie auf beiden Seiten schön gelb. Man kann eine

Citrone dazu legen oder eine kalte Sauce, auch nur mit Salat auf den Tisch geben.

47. Junge Hähne oder Kapaune ausgebeint und gefüllt.

Das Geflügel wird gereiniget und ausgenommen, nicht geflammt, denn alles Geflügel, das ausgebeint wird, muß gerupft werden; im Rupfen muß; man sorgfältig seyn, daß die Haut nicht zerrissen wird. Die Flügel läßt man; den Kopf schneidet man ab; der Kragen wird der Länge nach aufgeschnitten, die Haut davon gelöst, so daß sie ganz bleibt, wo der Kropf war. Man schneidet der Länge vom Rücken nach die Haut auf, und löst mit einem kleinen scharfen Messer alles Fleisch von den Rippen. Von den Schenkeln löst man unten die Nerven, streicht das Fleisch aufwärts und drehet das Bein heraus. Dann verfertigt man eine gute Kalbfleisch-Fülle; dazu schneidet man eine Hand voll Schalotten fein, hackt sie, und discht sie in frischer Butter bis sie weich sind. Zu einem Kapaun oder großen Hahn muß man 2 Pfund Kalbfleisch nehmen, ein gutes Viertelpfund Rindsfett oder Mark, und hackt dieß zusammen so fein als möglich. Ein Viertelpfund Weißbrod wird in heißer Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt, und zu den gedischten Schalotten gethan mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einer Citrone auf dem Reibeisen abgerieben und 2 Eyer; dieses wird zusammen wohl verrührt. Hat man einen großen Mörser, so stößt man es durch einander. Erst dann schält man 20 Pistazien, schneidet sie der Länge nach von einander und thut sie unter die Fülle; den Hahn legt man von einander, thut die Fülle darein; in die Schenkel stößt man auch Fülle; dann nähet man den Hahn zusammen; die Haut vom Kropf wird auf den Rücken gelegt, die Fettig darüber. Man läßt in einem Topf Wasser sieden, hebt den Hafen darein, und wenn das Wasser kocht, so zieht man den Hahn wieder heraus, und läßt ihn kalt werden; dann wird er schön auf der Brust gespickt wie andere

Kapaunen, in eine Casserolle gelegt auf etliche Schnitten Speck, Fleischbrühe, Lorbeerblätter, gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, 2 Zwiebeln mit Nägelein besteckt, ganzen Pfeffer, und in der Casse rolle die wohl zugedeckt seyn muß weich gekocht; dann nimmt man ihn aus der Brühe und legt ihn in eine Schüssel, in die Wärme damit er warm bleibt. In einer kleinen Casserolle, röstet man einen halben Löffel voll Zucker braun, schüttet die Brühe, in welcher der Hahn gekocht hat, durch ein kleines Siebbecken zu dem gerösteten Zucker, läßt sie dick einkochen, und überstreicht den Hahn damit. Während das Geflügel kocht, verfertigt man eine Krebssauce, schüttet sie auf die Platte, legt das Geflügel darauf, die Krebsschwänze darum, und giebt sie warm auf den Tisch.

Sollte Fett auf der Brühe seyn, so muß man es, ehe sie zum Zucker geschüttet wird, abheben.

Mit allem Fleisch, so man glasiren will, muß man einen Kalbsfuß mitkochen, damit die Brühe gallericht wird.

48. Tauben in weißer Sauce.

Wenn die Tauben gerupft und ausgenommen sind, so haltet man sie über ein Flammenfeuer, damit aller Flaum rein wegbrannt, schneidet sie in 4 Theile, wascht und blanchirt sie und legt sie wieder in kaltes Wasser. In einer Casserolle wird dann ein Stück frische Butter auf das Feuer gethan; wenn sie vergangen ist, so legt man die Tauben darein, streut einen halben Kochlöffel voll Mehl darüber, und läßt sie dämpfen; dann thut man Fleischbrühe mit einer Zwiebel, Petersilienwurzeln, Pfeffer und Muskatenblüthe, dazu deckt sie wohl zu und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Das Gelbe von 2 Eyern, verrührt man mit ein wenig Essig und fein geschnittener Petersilie; legt die Tauben auf die Platte; rührt in die Sauce die Eyer läßt sie unterm Rühren wieder kochen, und richtet sie dann über die Tauben an.

Will man Morcheln dazu, so wascht man diese sauber und schneidet das Weiße davon; man kocht und wascht sie wieder, bis das Wasser klar ist, legt sie zu den Tauben und läßt

sie mit diesem noch kochen. Will man die Tauben schön weiß haben, so müssen sie gestochen werden, damit das Blut davon kommt.

49. Junge Tauben ausgebeint und gefüllt.

Wenn die Tauben gerupft und über ein Flammenfeuer gehalten sind, ohne sie auszunehmen, schneidet man ihnen die Beine und den Kopf ab, schneidet mit einem kleinen scharfen Messer die Haut auf dem Rücken auf und löst die Beine vorsichtig vom Fleisch, damit die Haut nicht durchgeschnitten wird; dann füllt man sie mit einer guten Kalbfleischfülle, wie in N.° 44; thut in eine Nadel starken Faden oder Zwirn, näht sie in die Ründe zusammen, daß es einen runden Ballen giebt; dann hebt man sie ein wenig in kochendes Wasser, damit sie steif werden, und wenn sie kalt sind, so spickt man sie schön fein auf der obern Seite und kocht sie wie die Hähne N.° 44. Mit einer Krebs- oder Schü-Sauce und mit Knöpflein von Fleisch oder Butter garnirt, ist es eine sehr schöne und gute Platte.

50. Tauben-Salat.

Man nimmt vier Tauben; wenn sie ausgenommen und geputzt sind so werden sie in guter Fleischbrühe gekocht und jede in zwei Theile verschnitten. Indessen nimmt man Körbelkraut, Esdragon und Kresse, brüht dieses mit kochendem Wasser an, und stoßt sie mit eingemachten kleinen Kukummern und einem guten Stück frische Butter in einem Mörser ganz fein. Die Tauben werden auf dem Rand einer Platte herumgelegt; in der Mitte der Platte wird ein Salat angemacht und mit hartgesottenen Eyern belegt; die gestoßenen Kräuter werden ebenfalls mit Salz, Pfeffer, Baumöhl, Essig und Senf zu Salat gemacht, und über die Tauben geschüttet, so daß sie in der Sauce liegen.

51. Enten gedämpft mit Kukummern-Sauce.

Man rupft die Enten rein und hänkt sie etliche Tage

in die Luft oder in den Keller, dann werden sie über ein Flammenfeuer gehalten, das aller Flaum davon kommt, sauber ausgewaschen, und mit Salz und Pfeffer inwendig ausgerieben; man dressirt sie schön, und schneidet den Hals und die Fettige ab; dann thut man in eine Casserolle ein Stück frische Butter, legt die Enten darauf mit etlichen Speckschwarten, 3 Zwiebeln, eine gelbe Rübe und Petersilienwurzeln, ganzen Pfeffer, Nägelein, Salz und einer halben Citrone in Scheiben geschnitten; läßt sie zuerst auf der Brust schön gelb werden; wendet sie um, damit sie ganz gelb wird, dann thut man Fleischbrühe dazu und läßt sie weich kochen. Man schälet und reinigt 1 oder 2 Kukummern, je nachdem sie groß oder klein sind und nachdem die Platte groß ist, und schneidet sie in Streifen. Nachdem wird in einer Casserolle ein Stück frische Butter zerlassen, und etlichen feingeschnittenen Schalotten darin geröstet bis sie weich sind; man legt die ausgedrückten Kukummern dazu und läßt sie ein wenig dämpfen; thut die Enten, wenn sie weich sind, auf eine Platte, deckt sie zu, daß sie warm bleiben, hebt das Fett von der Brühe, in welcher die Enten gekocht haben, schüttet sie durch ein kleines Siehbecken zu den gedämpften Kukummern, und läßt sie weich kochen; man versucht die Brühe, ob sie genug gesalzen ist; es muß nicht zu viel Sauce seyn. Man gießt diese Sauce auf die Platte, legt die Enten darauf und giebt sie gleich auf den Tisch.

52. Enten ausgebeint und gefüllt.

Die Enten werden auf gleiche Art ausgebeint wie die Kapaune und geluftet. Man kann eine Leber- oder Kalbfleischfülle dazu thun, welche man am besten findet. Sie werden auf die gleiche Art gekocht wie die Kapaune. Im Frühjahr wo die Enten hart sind kocht man sie bis sie weich geworden, glasirt sie schön und legt geschnittene Spargeln darum. Mit einer Kapern- oder Krebssauce sind sie sehr gut.

53. Wilde Enten mit Sauce.

Die wilden Enten werden gerupft, gereiniget und gedämpft, bis sie schön gelbbraun sind, wie die Enten Nro. 51; dann stellt man sie von dem Feuer, jedoch an einen warmen Ort damit sie nicht kalt werden; schneidet dann 2 Zwiebeln, eine gelbe Rübe, ein kleines Stück Speck, alles in kleine Würfel; röstet alles zusammen in einem Stück frischer Butter, bis es gelbbraun ist; dann bricht man eine Handgroß Brodrinde in Stücke, röstet sie noch mit dem andern und 3 fein gehackten Sardellen, einen Schoppen Fleischbrühe, eben soviel rothem Wein, Salz, Pfeffer, Nägelein und Muskatenblüthe; das Fett, in welchem die Ente gedämpft hat hebt man ab; der Schü und die Ente thut man in die Sauce, läßt sie kochen, bis sie weich ist, und legt sie auf die Platte; man verrührt dann die Sauce wohl, drückt sie durch ein Haarsieb über die Enten und trägt diese gleich auf.

54. Wasserhühner gedämpft.

Diese sind am besten, wenn sie etliche Tage in Essig gelegt werden mit Gewürz und feinen Kräutern, damit sie ihren allzustarken Geruch verlieren. Sie werden dann wie die wilden Enten gekocht und gedämpft.

55. Feldhühner mit Trüffelsauce.

Man rupft sie, hält sie über ein Flammenfeuer, nimmt sie aus und wascht sie aus; man reibt sie inwendig mit Salz und Pfeffer, dressirt sie wie junge Hähne, spickt sie fein und dämpft sie wie N.° 51. Wann sie schön gelb sind, so thut man Fleischbrühe dazu, und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Dann nimmt man sie aus der Brühe, legt sie in eine Schüssel und stellt sie an einen warmen Ort, damit sie warm bleiben. Man röstet alsdann in einer kleinen Casserolle, einen halben Eßlöffel voll Zucker, bis er braun ist, schüttet die Brühe, in welcher die Hühner gekocht haben, durch ein Sieb zum Zucker, und kocht die Glasur wie N.° 47.

Hernach wascht und schält man ein Viertelpfund frische oder marinirte Trüffeln ganz dünn, schneidet sie in Scheiben und kocht sie in einem Schoppen rothen Wein mit etlichen Speckschwarten, Gewürz, Fleischbrühe oder Schü, eine Handgroß Brodrinde und Salz; man läßt es kochen, bis nicht mehr Sauce bleibt als man zu den Feldhühnern auf eine Platte braucht; dann schüttet man die Sauce durch ein Sieb auf die Platte, glasirt die Hühner schön, und legt sie in die Sauce. Die Trüffeln legt man um die Hühner und giebt sie warm auf den Tisch.

56. Schnepfen als Ragout.

Wenn die Schnepfen gerupft und ausgenommen sind, so werden sie über ein Flammenfeuer gehalten, schön dressirt und auf gleiche Weise gedämpft und gekocht, wie die wilden Enten N.° 53. Hat man von gebratenen Schnepfen Reste, so kann man auf diese Art ein Ragout machen. Dieser Ragout wird mit Schnepfenbrod garnirt, welches auf folgende Weise verfertigt wird:

Man nimmt vom Eingeweide den Magen und wirft ihn weg, legt das Eingeweide auf ein Hackbrett, mit 4 Loth Speck, etliche Schalotten, Petersilie, Citronenschale, geriebenes Brod; man schneidet dies zusammen fein, hackt es noch mit dem Eingeweide so fein als möglich, thut Salz, Pfeffer und gestoßene Nägelein dazu, und rührt dies zusammen wohl durcheinander; man schneidet dann in dünne Scheiben etliche Stücke Milchbrod, und bestreicht sie halbfingersdick mit dieser Fülle. Ein Blech wird alsdann dick mit frischer Butter bestrichen, die Schnitten darauf gelegt und während einer Viertelstunde in einen warmen Ofen gestellt oder in eine Tortenpfanne; man legt die Schnepfen auf die Platte, die Sauce darüber, und das Brod um die Schnepfen; sie werden dann gleich aufgetragen damit das Brod nicht zu weich wird.

Von übrig gebliebenen Schnepfen oder Feldhühnern macht man auch Ragout. Man löst so viel als möglich die Beine vom Fleisch, doch so, daß die Stücke schön ganz

bleiben zerstößt Kopf, Kragen, Füsse und Brustbein, zusammen in einem Mörser so fein als möglich, thut sie in eine Casserolle mit Bratenbrühe und Fleischbrühe, und läßt es halb einkochen; dann drückt man es durch ein Tuch, legt die Stücke Schnepfen dazu, läßt sie wieder kochen, drückt den Saft von einer Citrone dazu und giebt sie gleich auf den Tisch.

57. Ragout von Lerchen oder Krametsvögeln.

Man putzt die Lerchen sauber, schneidet sie auf dem Rücken auf, nimmt das Eingeweide davon; die Mägen werden weggeworfen; man hackt das Eingeweide mit etlichen Schalotten, und der gelbe Schale von einer Citrone. Dann wird eine Casserolle dick mit frischer Butter bestrichen, man legt die Lerchen darauf, nachdem sie zuerst breit gedrückt werden, streut das Gehackte darüber, mit Pfeffer und ein wenig Salz, und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb braten. Dann thut man das Fett davon, schüttet ein wenig Fleischbrühe und Schü oder Bratenbrühe dazu, und läßt sie wieder ein wenig kochen; dann drückt man den Saft von einer Citrone dazu, legt die Lerchen auf die Platte, rührt in die Sauce das Gelbe von 2 Eyern mit geriebener Muskatnuß, schüttet sie über die Lerchen und giebt sie gleich auf den Tisch.

Mit Vögeln, die schon auf dem Tisch waren, kann man den gleichen Ragout machen.

58. Krametsvögel auf dem Rost gebraten.

Wenn die Vögel geputzt und über ein Flammenfeuer gehalten sind so schneidet man den Hals und die Füsse ab, steckt die Schenkel ein, schneidet sie auf dem Rücken auf, nimmt das Eingeweide weg und drückt sie breit. Man hackt etliche Schalotten, Petersilie und Schnittlauch mit dem Eingeweide fein, thut in eine Casserolle ein Stück frische Butter, das gehackte Fleisch dazu, und discht es zusammen, bis die Schalotten weich sind; dann legt man die Vögel dazu, streuet Salz darüber, deckt sie zu und läßt sie ein wenig

dämpfen, stellt sie vom Feuer und läßt sie darin kalt werden; man kehrt sie wohl darin und in geriebenem Brod um. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten legt man sie auf einen Rost und bratet sie auf beiden Seiten schön gelb. Man giebt sie mit Schü oder einer Citrone auf den Tisch.

Gelee's (Gallerten), Cremen, Kuchen, Torten, Torteletten und Gebackenes.

1. Gelee (Gallerte) mit Aepfeln.

Ein Pfund geraspeltes Hirschhorn wird in einem neuen irdenen Topf, mit 2 Maas Wasser, bis auf einen Schoppen eingekocht, durch ein Tuch gepreßt und über Nacht stehen gelassen. Man schält 8 bis 10 Borstorfer- oder Renetten-Aepfeln, sticht die Kerne heraus und legt die Aepfel in frisches Wasser, damit sie weiß bleiben. In einer Casserolle kocht man 3 Schoppen guten weißen Wein mit einem Viertelpfund Zucker, die Schale und den Saft von einer Citrone; wenn der Wein kocht, so legt man die Aepfel darein, läßt sie weich kochen, hebt sie mit einem silbernen Löffel aus dem Wein und legt sie auf ein Haarsieb, damit sie trocken werden; zu dem zurückgebliebenen Wein thut man noch einen Schoppen, das durchgepreßte Hirschhorn, den Saft von noch einer Citrone, und Zucker, bis es süß genug ist, stellt es wieder auf das Feuer und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Indem es kocht, schlägt man das Weiße von 4 Eyern zu Schnee, rührt es zu der Gelee, und wenn es geschieden oder geronnen ist, so schüttet man sie durch eine ausgespannte Serviette, und läßt die Gelee durchlaufen, bis sie so hell wie Wasser ist. Sollte sie nicht gleich hell genug seyn, so schüttet man sie noch einmal durch. Man thut nun in eine dazu bestimmte Form einen halbenfingerhoch Ge-

lee, stellt sie in einen Keller oder auf eine Platte mit Salz. Wenn sie fest ist, so legt man von den Aepfeln darauf, die ausgehöhlte Seite oben auf; dann schüttet man wieder Gelee darauf, läßt sie wieder satt werden und fährt so fort, bis keine Gelee und keine Aepfel mehr bleiben. Das Geschirr muß voll werden, auch keine Form haben, die unten weiter ist als oben. Wenn die Gelee fest geworden ist, so wird die Form in heißes Wasser gehalten, und wenn sie sich löst, eine Platte darauf gelegt und umgestürzt. Die Platte muß flach seyn, damit sie satt auf der Gelee liegt.

Wenn man Hirschhorn kocht, so muß es sehr langsam kochen, und man muß wohl Acht geben, daß es nicht überläuft; man schüttet es durch eine starke Serviette und drückt sie wohl aus, damit keine Feuchtigkeit mehr darin bleibt, läßt es über Nacht stehen und schüttet es klar ab.

2. Gelee von Arak.

Man nimmt im Winter 1 Loth Hausenblasen und im Sommer zwei Loth, legt sie auf ein Holz und klopft sie breit auseinander; man verzupft sie in kleine, dünne Stücke, thut sie in einen neuen irdenen Topf mit einer Maas Fluß- oder Regenwasser, und läßt sie zugedeckt eine Stunde langsam kochen, bis sich alles aufgelöst hat, denn wenn sie stark kocht, wird sie trübe und löst sich nicht genug auf. Man läßt sie bis auf einen halben Schoppen einkochen, schüttet eine Maas guten alten weißen Wein dazu, mit einem halben oder Drittelspfund Zucker, die am Zucker abgeriebenen Schale von 4 Citronen und einem halben Loth Zimmet, deckt den Topf wohl zu und läßt es einigemal aufkochen; dann drückt man den Saft von den vier Citronen dazu und ein kleiner Schoppen Arak, rührt es wohl durch einander und schüttet sie durch eine aufgespannte Serviette, bis sie ganz rein und hell läuft; man gießt sie in eine Form oder Schale und läßt sie steif werden. Dann hebt man die Form in heißes Wasser, und wenn sie sich löst, so stürzt man sie um.

3. Blaue Gelee von Violen.

Für drei Schoppen Gelee im Sommer, und eine Maas im Winter, kocht man ein und ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn im Wasser drei gute Stunden (es darf nicht überlaufen), bis auf eine halbe Maas ein, schüttet es durch eine Serviette und drückt es wohl aus; man läßt es über Nacht stehen und schüttet es in eine Casserolle ab. Man reibt dann 2 Citronen an einem Pfund Zucker ab, thut das abgeriebene samt dem Saft von 4 Citronen, einer halben Maas guten weißen Wein, die geriebene Schale von einer bittern Pomeranze in die Casserolle zu dem Hirschhornsaft, und stellt die Casserolle aufs Feuer; man zerstößt eine gute Hand voll Violenblätter recht fein, und thut sie ebenfalls zur Gelee; während dem sie kocht zerklopft man 4 Eyerweiß zu Schnee, rührt von der Gelee wenn sie warm ist, in die Eyer, schüttet dann diese in die Gelee und rührt darin bis sie wieder kocht. Dann schüttet man sie durch eine ausgespannte Serviette, so viel Mal bis sie hell ist und die Gelee sich schön färbt.

4. Gelee von Erdbeeren.

Von diesen und von andern Sorten Früchten, als: Amarellenkirschen, Himbeeren, Johannistrauben wovon man Gelee machen will, nimmt man nur die reife, so viel, daß man einen Schoppen oder anderthalben Saft bekommt, zerstößt sie so gut als möglich, läßt sie 24 Stunden stehen und preßt den Saft durch eine starke Serviette aus, damit nichts dickes sich durchwindet. Man nimmt auf einen Schoppen oder 1 Pfund Saft 1 Loth Hausenblase, klopft und kocht sie, wie bei N.° 2 beschrieben ist, gießt einen Schoppen rothen Wein dazu und ein halbes Pfund Zucker, läßt den Wein und den Zucker mit der schon gekochten Hausenblase langsam kochen, damit sich aller Schaum von der Hausenblase oben an setzet und sauber hinweggenommen werden kann; man thut noch ein Glas voll weißen Wein und den Saft von einer

halben Citrone mit einem Schoppen Erdbeerensaft dazu, und rührt es durch einander, bis sie kocht; dann schüttet man sie durch eine ausgespannte Serviette, bis sie klar ist, wie die andere Gelee. Sollte sie nicht süß genug seyn, so thut man noch gestoßenen Zucker dazu.

Diese Gelee's sind besser in porzellanenen Schalen zu serviren, als in Formen zum umstürzen, weil sie in Schalen nicht so fest seyn dürfen, und Gelee's, die nicht so fest sind, sind besser, haben einen viel angenehmern Geschmack und sind zarter.

5. Blancmanger von Schokolade.

Man löst 1 Loth Hausenblase nach N.° 2 auf, schält und stößt ein halbes Pfund süße Mandeln fein; dann siedet man eine Maas süßen Rahm mit einem Viertelpfund Zucker und einem halben Quintlein Vanille, rührt damit die gestoßenen Mandeln an; man röstet auch einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker braun, schüttet eine halbe Maas Milch dazu und rührt ein Viertelpfund geriebene Schokolade darein; man läßt die Schokolade unterm Rühren in der Milch verkochen; alsdann rührt man die Hausenblase mit den Mandeln und Rahm zu der gekochten Schokolade, läßt es noch unterm Rühren aufkochen, schüttet alles durch ein feines Haartuch, man drückt die Mandeln wohl aus; die Schokolade läßt man beinahe kalt werden, doch muß sie noch flüssig seyn; gießt sie in Formen, und wenn sie fest ist, so stürzt man sie um, wie die Gelee.

Zum Blancmanger ist Hirschhorn unbrauchbar, weil es nie weiß wird und immer einen übeln Geruch hat.

6. Gelee von bittern Pomeranzen.

Man kocht ein Loth Hausenblase, wie in N.° 2 beschrieben ist; reibt 3 bittere Pomeranzen an 3 Viertelpfund Zucker ab, thut es nebst dem Saft zu der Hausenblase mit einer halben Maas gutem weißen Wein und dem Saft von 4 Citronen, und läßt es aufkochen. Man verrührt alsdann das Gelbe von

10 Eyern, bis sie weiß werden, rührt die Gelee kochend dazu (man muß wohl acht geben, daß die Eyer nicht scheiden), rührt sie noch ein wenig; dann schüttet man sie durch ein Haarsieb, thut sie in die Form und läßt sie kalt werden. Sollte sie nicht süß genug seyn, so thut man noch mehr Zucker dazu.

7. Eine Erdbeeren-Creme mit Rahm.

Man klopft und verzupft ein Loth Hausenblase, und kocht sie bis auf einen halben Schoppen ein; dann thut man 1 Maas süßen Rahm dazu, ein halbes Pfund Zucker, ein Quintlein Zimmet; man verreibt einen Schoppen Erdbeeren, thut sie zum Rahm, und wenn dieser wieder anfängt zu kochen, so schüttet man sie durch eine Serviette; man muß acht geben daß keine Körnchen von den Erdbeeren dazu kommen; dann gießt man sie in Formen, und wenn sie kalt sind, so hebt man sie ins warme Wasser und stürzet sie um.

8. Erbeeren-Creme mit Wein.

Dazu wird ein Schoppen Erdbeeren verrieben, und durch eine Serviette gedrückt, dann thut man eine halbe Maas guten weißen Wein in eine Casserolle mit dem Saft von den Erdbeeren, ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Loth guten Zimmet. Zwölf Eyergelb verrührt man in einer Schüssel, bis sie anfangen weiß zu werden, rührt den Wein dazu, schüttet sie wieder in die Casserolle und läßt sie unterm Rühren wieder kochen; sobald sie anfangen zu kochen, so schüttet man sie durch ein Haarsieb in eine Schüssel, thut noch etliche Löffel voll ganze Erdbeeren dazu, richtet sie dann auf eine Platte an und giebt sie kalt zu Tische.

Alle Cremen von Früchten sind besser mit Wein als von Rahm, weil die Sauce von den Früchten den Rahm oder die Milch scheidet. Auf gleiche Weise macht man Creme von Himbeeren und Kirschensaft, nur thut man keine verdrückte dazu.

9. Creme von Stachelbeeren mit gebranntem oder glasirtem Zucker.

Man nimmt einen Schoppen nur halb ausgewachsene Stachelbeeren, schneidet die Blümchen und die Stiele ab, kocht sie einmal im Wasser auf und schüttet sie in ein Haarsieb; nachher kocht man sie mit einem halben Schoppen Wasser, einem halben Pfund Zucker oder noch mehr, nachdem sie sauer sind. Wenn die Beeren weich sind, daß man sie verrühren kann, so thut man einen halben Schoppen guten weißen Wein dazu; man verrührt alsdann 10 Eyergelb mit ein wenig Wasser, bis sie weiß sind, schüttet das gekochte langsam dazu, thut es wieder aufs Feuer, läßt es noch unterm starken Rühren kochen, und treibt die Creme durch ein Haarsieb auf eine dazu bestimmte Platte oder Schale. Wenn sie kalt ist, so streut man eine gute Handvoll feingestoßenen Zucker darüber und haltet eine glühende Schaufel darauf, bis der Zucker braun ist.

Um gesponnenen Zucker auf die Creme zu legen nimmt man eine zinnerne Platte von der gleichen Größe, wie die auf welcher die Creme ist, legt sie auf die umgekehrte Seite, und streicht sie mit sehr wenig feinem Baumöhl an; man thut ferner in eine Casserolle ein Viertelpfund gestoßenen Zucker mit ein wenig Wasser, röstet ihn bis er hellbraun ist, schuttet ihn gleich auf die zinnerne Platte und zieht ihn in dünne Fäden herum, damit es ein zusammenhängendes Stück giebt; dann läßt man die Platte ein wenig warm werden, löst den gesponnenen Zucker mit einem feinen Messer und kehrt die Platte sachte auf die Creme, damit der Zucker schön darauf zu liegen kommt.

10. Gelbe Creme.

Man thut 2 Schoppen gute Milch mit einem halben Schoppen Rahm in eine Casserolle mit Zucker; zerrührt acht Eyergelb mit einer halben Tasse voll Rosenwasser bis sie weiß sind; wenn die Milch kocht, so rührt man sie in die Eyer

und thut sie wieder in die Casserolle aufs Feuer, rührt darin bis sie wieder kochen; dann schüttet man sie auf eine Platte; nachher schneidet man 4 Loth geschälte Mandeln fein und thut sie in eine kleine Casserolle mit einem halben Eßlöffel voll Zucker, einem Stücklein spanischen Flor, einem halben Glas voll Rosenwasser und ein wenig Wasser und läßt sie einkochen; dann nimmt man das Läpchen oder Flor daraus, richtet die Mandeln auf einen Teller an, und wenn sie kalt sind, so garnirt man die Creme damit.

11. Creme von Aepfeln.

Für eine mittelgroße Salatiere bratet man 10 Renettenäpfel in einem Ofen, sie müssen nicht klein seyn, schält sie ab, treibt das Mark durch ein Sieb, vermengt es mit einem Viertelpfund feingestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone, thut es zusammen in eine Casserolle, rührt es ein wenig auf dem Feuer und läßt es unterm Rühren kalt werden. Man schlägt das weiße von sechs Eyern zu einem satten Schnee oder Schaum, rührt ihn unter die Aepfel, man thut diese in eine Salatiere, streut feingeschnittene Mandeln darüber und gestoßenen Zucker. Man stellt sie gleich in einen nicht sehr warmen Ofen und läßt sie eine kleine balbe Stunde backen.

12. Macronen Creme mit Mandeln.

Zwei Schoppen Milch werden mit einem Stück Zucker, etwas Citronenschale und ein Stücklein Zimmet gesotten, dann 6 Macronen gerieben und dies alles mit der Milch gekocht und verrührt. Man thut in eine Schüssel das Gelbe von 6 Eyern, verrührt es mit einem halben Schoppen Rahm und noch ein wenig Milch, so lange bis die Eyer weiß sind, gießt die gekochte Milch unterm Rühren dazu, schüttet sie wieder in die Casserolle und wenn die Creme wieder anfängt zu kochen, so gießt man sie durch ein Haarsieb auf die Platte, auf welcher sie auf den Tisch kommt; man vermengt 2 Loth geschälte und feingehackte

Mandeln mit 4 Loth feingestoßenem Zucker; wenn die Creme kalt ist, so streut man den Zucker und die Mandeln darüber und haltet eine glühende Schaufel oder Brenneisen darüber bis sie eine schöne braune Farbe bekommt.

13. Pomeranzen-Creme.

Von 4 Pomeranzen, wird der Saft ausgedrückt und die Schale von 2 am Zucker abgerieben; man rührt das Gelbe von 9 Eyern dazu und gestoßenen Zucker, mit dem Zucker auf welchem die Pomeranzen abgerieben sind; dann thut man eine halbe Maas guten weißen Wein dazu, schüttet es durch ein Haarsieb in eine Salatiere, setzt sie auf kochendes Wasser, deckt sie wohl zu, und läßt sie so lange auf dem kochenden Wasser bis sie satt ist; dann giebt man sie kalt zu Tisch.

14. Schnee mit Vanille.

Man thut in eine halbe Maas guten süßen Rahm, ein Stänglein Vanille, läßt ihn sieden und stellt ihn an einen kalten Ort; wenn der Rahm recht kalt ist, so nimmt man die Vanille daraus, und schlägt den Rahm mit einem Schneebesen bis er Schaum hat. Dieser Schaum wird mit einem silbernen Löffel abgehoben und gleich auf die Platte gethan, die man auf den Tisch geben will; man schlägt so fort bis der Rahm aller zu Schnee ist. Man schwingt den Rahm immer an einem kühlen Orte, eine Viertelstunde zuvor, ehe man ihn zu Tische geben will. Man garnirt ihn mit Makronen oder Merins und stellt fein gestoßenen Zucker dazu.

15. Creme von Reißmehl.

Man kocht anderthalb Maas Milch auf, rührt ein Viertelpfund Reißmehl mit etlichen Löffeln voll kalter Milch glatt an, rührt die kochende Milch in das Reißmehl, schüttet es wieder in den Topf und läßt sie kochen bis sie dick wird; man thut dann Zucker mit Zimmet und die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu, und läßt sie noch eine halbe Stunde

kochen. Hernach verrührt man das Gelbe von 6 Eyern mit ein wenig kalter Milch, rührt die kochende Creme dazu, stellt sie wieder aufs Feuer, und wenn sie wieder anfängt zu kochen, so schüttet man sie durch ein Sieb auf die Platte. Man streut Zucker und Zimmet darüber und giebt sie auf den Tisch.

Kann man kein Reißmehl bekommen, so trocknet man Reiß in einem nicht zu warmen Ofen, damit er nicht gelb wird; man reibt ihn mit einem Tuch ab, stößt ihn fein und läßt ihn durch ein Haarsieb laufen.

16. *Omelette soufflée.*

Man nimmt ein und ein halb Viertelpfund fein gestoßenen und gesiebten Zucker und das Gelbe von 8 Eyern, schlägt dieses recht wohl unter einander; alsdann nimmt man das weiße von den 8 Eyern und schwingt es recht stark zu Schnee, mischt alles unter einander, thut es auf eine Platte und läßt es bei gelinder Wärme in einem Ofen, oder in einer Tortenpfanne backen.

17. Creme von Biscuit mit Wein.

Man rührt das Gelbe von 12 Eyern mit einer halben Maas gutem alten weißen Wein an, thut es in einen hohen Topf und schlägt es noch mit einem Schneebesen recht durcheinander; 4 Loth Biscuit oder trockenes Zuckerbrod, werden fein gestoßen, die Schale von einer Citrone an einem halben Pfund Zucker abgerieben, und mit dem Biscuit in den Topf zum Wein und Eyern nebst dem Saft von der abgeriebenen Citrone gethan; man stellt den Topf auf glühende Kohlen auf den Heerd und nicht in Zuglöcher, weil es sonst zu schnell kocht; mit dem Besen schlägt man immer fort, bis es hoch schäumt und anfängt zu kochen, und stellt dann geschwind den Topf ins kalte Wasser, damit die Creme nicht scheidet oder gerinnt; man schlägt sie nochmals, dann schüttet man sie auf eine Platte und giebt sie kalt auf den Tisch. Man Garnirt sie mit kleinen Biscuits.

18. Creme mit Zimmet.

Man zerstößt ein halbes Loth vom besten Zimmet, mit einer halben Haselnuß groß frischer Butter sehr fein, thut ihn in eine halbe Maas Rahm, läßt ihn kochen und stellt ihn vom Feuer. Man verrührt dann mit gestoßenem Zucker 8 Eyergelb mit etlichen Löffeln voll Milch; den Rahm stellt man wieder aufs Feuer und wenn er wieder kocht, so rührt man ihn in die Eyer; die Creme wird nochmals aufs Feuer gethan und sobald sie wieder anfängt zu kochen, so nimmt man sie vom Feuer, und rührt sie noch ein wenig; dann schüttet man sie durch ein Haarsieb auf die Platte, auf welcher man sie auf den Tisch gibt. Man giebt sie kalt auf den Tisch und wenn man will, so garnirt man sie mit kleinen Makronen.

19. Aufgezogene Creme von Brod.

Man reibt die Brosamen von 2 und einem halben Pfund Milchbrod ganz fein, thut sie in eine Casserolle mit zwei Schoppen guter Milch und läßt sie kochen; dann stellt man sie vom Feuer, verrührt sie wohl und läßt sie kalt werden. Hernach verrührt man ein Viertelpfund frische Butter mit 8 Eyergelb und einem Viertelpfund gestoßenem Zucker, ein wenig Zimmet und ein wenig verzuckerter Orangenblüthe, fein gestoßen, und rührt das eingeweichte Brod dazu. Das Weiße von 9 Eyern wird dann zu einem satten Schnee geschlagen und das geschwungene Ey langsam dazu gerührt; dann streicht man eine Randschüssel, so die Hitze vom Ofen vertragen kann, mit frischer Butter an, thut das gerührte in die Schüssel, stellt sie in einen warmen Ofen, und läßt sie 3 Viertelstunden backen; dann streut man gestoßenen Zucker darüber, stellt sie noch ein wenig in den Ofen und giebt sie gleich zu Tische.

Alle aufgezogene Cremen muß man gleich aus dem Ofen auf den Tisch geben, sonst verlieren sie ihr Ansehen und besten Geschmack.

20. Aufgezogene Creme von Citronen.

Man läßt einen Schoppen guten weißen Wein kochen, rührt fein geriebenes Milchbrod darein, bis es wie ein dicker Brei ist, thut es vom Feuer und schneidet fein 12 Loth frische Butter dazu, und verarbeitet die Butter mit dem Brod bis sie vergangen ist; man reibt 3 Citronen an Zucker ab, schabt das Gelbe von den Citronen vom Zucker in den Teig, nebst 14 Loth fein gestoßenem Zucker, 1 Quintlein gestoßenem Zimmet und dem Saft von den Citronen mit dem Gelben von 12 Eyern, und rührt dies eine halbe Stunde; das Weiße von den Eyern schlägt man zu einem satten Schnee, rührt es langsam darunter; dann streicht man eine Schüssel mit frischer Butter an, thut das gerührte darein und stellt sie gleich in einen warmen Ofen; man läßt sie 3 Viertelstunden backen, und giebt sie gleich zu Tische.

21. Aufgezogene Creme von Aepfeln.

Man läßt 20 Borstorfer Aepfel in einem Ofen braten und nimmt alles Mark sauber daraus; man verrührt ein halbes Pfund frische Butter mit dem Gelben von 12 Eyern zum Fahn, die Aepfel werden dazu gerührt mit 2 abgeriebenen Citronen, einem halben Pfund gestoßenem Zucker und dem Saft von den 2 Citronen; man schlägt von 10 Eyern das Weiße zum satten Schnee, füllt ihn in eine Schüssel, backt ihn wie die vorhergehenden und giebt ihn gleich auf den Tisch.

Man thut auch ein Viertelpfund sauber gewaschene und verlesene Rosinen, die den Tag zuvor müssen gewaschen werden, damit sie trocken in den Teig kommen oder fein geschnittene Citronate und Pomeranzenschale dazu.

22. Aufgezogene Creme von Reiß.

Man kocht ein Viertelpfund Reiß in Milch zu einem guten dicken Brei und verrührt ihn, damit kein ganzer Reiß darunter bleibt, mit einem Viertelpfund frischer Butter.

Man reibt eine Citrone an Zucker ab mit 6 Loth Zucker, ein wenig gestoßenen Zimmet und das Gelbe von 8 Eyern, rührt dies zusammen eine gute Viertelstunde; das Weiße von den Eyern schlägt man zu Schnee, thut die Masse in eine Schüssel und backt sie eine Viertelstunde, wie die vorhergehenden.

23. Aufgezogene Creme von Sago oder Grießmehl.

Man kocht 12 Loth Sago in einer halben Maas Milch mit einem Viertelpfund Zucker, einem halben Quintlein Zimmet, einer halben Citronenschale ganz dick; dann thut man den Sago in eine Schüssel, rührt ein Viertelpfund frische Butter dazu und das Gelbe von 12 Eyern; den Zimmet und die Citronenschale werden davon genommen, das Eyerweiß schlägt man zu einem satten Schnee und backt sie wie die vorhergehenden.

Von Grießmehl wird die Creme wie die von Sago gemacht. Man nimmt nur ein Viertelpfund Grießmehl und verfertigt sie wie die vorhergehenden.

24. Aufgezogene Creme von Schokolade.

Man kocht eine Maas Milch mit einem Viertelpfund fein geriebener Schokolade, und 1 Quintlein Zimmet; verrührt sie während dem Kochen wohl, damit die Schokolade sich wohl auflöst, dann thut man ein halbes Pfund Griesmehl dazu, rührt es zu einem satten Brei, stellt es vom Feuer und rührt noch ein Viertelpfund frische Butter dazu, rührt bis der Teig erkaltet ist; dann rührt man das Gelbe von 10 Eyern dazu; man nimmt den Zimmet davon; das Weiße von den Eyern schlägt man zu einem satten Schnee, rührt ihn langsam dazu, backt ihn wie die vorhergehenden in einer Stunde und serviert ihn gleich.

25. Italienische Creme.

Man nimmt das Gelbe von 12 Eyern und schlägt es wohl, füllt die Schale, in welcher man die Creme machen will, mit Milch halb voll, läßt sie mit Zucker aufkochen und

rührt sie nach und nach zu den Eyern in einem Düpfen; man setzt dieses aufs Feuer und rührt darin. Man löst 2 Loth verzupfte Hausenblase in genugsamem Wasser auf, seihet sie durch und kocht sie zu einer festen Gallerte ein. Alsdann schlägt man einen Schoppen guten Rahm zu Schnee, und wenn alles halb kalt ist, so mischt man es unter einander, schüttet es in eine kalte Form, haltet sie nach dem Erkalten in warmes Wasser und stürzet sie, wenn sie sich löst, auf eine Platte um.

26. Nudel-Kuchen mit Rahm.

Man verfertigt von 2 Eyern einen Nudelteig, wahlt ihn in 2 Stücke so dünn als möglich auseinander, die man trocken werden läßt dann werden sie in lange dreifingerbreite Streifen geschnitten; man legt sie auf einander und schneidet sie wie feine Nudeln, kocht sie in vielem Wasser, wie andere Nudeln, schüttet sie in ein Siebbecken, schwengt sie etlichemal mit kaltem Wasser ab, und läßt sie wohl ablaufen. In einer Casserolle läßt man ein halbes Pfund frische Butter zergehen; wenn sie vergangen ist, so rührt man 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, röstet es ein wenig, nicht gelb, und schüttet eine halbe Maas süßen Rahm dazu, man läßt es unter dem Rühren kochen, stellt es vom Feuer und läßt es erkalten; dann rührt man 8 Eyergelb dazu mit 12 Loth gestoßenem Zimmet, rührt dies eine Viertelstunde, thut dann ein Viertelpfund rein gewaschene und wieder abgetrocknete Rosinlein dazu, und dann die Nudeln mit ein wenig Salz. Das Weiße von 8 Eyern schwingt man zu Schnee und rührt ihn langsam dazu; streicht ein Tortenblech mit frischer Butter an, legt ein Papier darein in der Größe von dem Boden des Blechs, streicht das Papier mit Butter an und streut geriebenes Milchbrod darauf; man schüttet den Teig darein und stellt den Kuchen gleich in einen warmen Ofen, läßt ihn anderthalb Stunden backen; dann nimmt man ihn aus dem Ofen, legt eine Platte oder einen Tortenteller auf das Blech und kehrt sie um. Das Papier wird dann weggenommen und der Kuchen mit Zucker bestreut.

27. Ein Schokolade-Kuchen.

Man zerrührt 8 Eier mit 1 Schoppen Milch in einer Casserolle mit dem Saft von einer Citrone, rührt sie auf dem Feuer bis sie scheiden oder gerinnen; man stellt die Casserolle vom Feuer und deckt sie wohl zu, läßt sie ein wenig stehen, dann schüttet man sie durch ein Haarsieb. Nun rührt man 10 Loth frische Butter weich, thut den abgelaufenen Käse, 1 Viertelpfund gestoßenen Zucker, 1 Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, 1 Viertelpfund geriebene und gesiebte Schokolade und 6 Eiergelb dazu und rührt dieß zusammen eine Viertelstunde; das Weiße von den Eiern schlägt man zu Schnee, thut sie gleich wie die Nudelkuchen in ein Blech und backt sie; in einer kleinen Stunde ist es gut.

28. Ein Erdbeeren-Kuchen.

Man nimmt 1 Pfund frische Erdbeeren, streut 1 Viertelpfund fein gestoßenen Zucker und Zimmet darüber; eine Stunde zuvor, ehe man ihn braucht, weicht man 1 Pfund Milchbrod in kochender Milch ein, deckt sie wohl zu und stellt sie auf die heiße Asche, damit sie wohl zu zerrühren ist; man läßt ein Viertelpfund frische Butter zergehen und rührt sie bis sie weiß ist, thut 8 Eiergelb dazu mit einem Viertelpfund gestoßenen Zucker und die am Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone; man rührt dieß eine Viertelstunde; das Weiße von den Eiern schlägt man zu einem satten Schnee, rührt ihn langsam dazu, streicht eine Form mit frischer Butter an, legt ein Papier darein in der Größe vom Boden der Form, streicht das Papier mit Butter an, legt es in die Form, streut gestoßenes Brod darauf, dann einen Anrichtlöffel voll von dem Teig, eine Hand voll Erdbeeren und Saft, dann wieder Teig und Erdbeeren, bis der Teig und Erdbeeren verbraucht sind; die oberste Lage Erdbeeren wird noch mit Teig bedeckt; dann thut man sie gleich in den Ofen, läßt sie anderthalb Stunden backen, legt einen Tortenteller darauf und kehrt sie um, nimmt das Papier weg und bestreut sie mit Zucker.

Bei allen Kuchen muß man die bestimmte Zeit des Backens genau beobachten, und daß sie nie in einen zu heißen Ofen kommen, weil sie gleich verbrennen, sondern der Ofen nur mäßig geheizt seyn. Alle Kuchen sind am besten, wenn sie warm auf den Tisch kommen; man darf sie nur im Ofen lassen, bis man sie auf den Tisch gibt. — Zu Kuchen, die warm auf den Tisch gestellt werden, kann man Sauce geben. Zu Kuchen von Früchten gibt man Kirschsauce, wie Nr. 40 beschrieben ist; zu andern, Sauce von Milch, Rahm oder Wein.

Die andern Arten von Kuchen sind im ersten Theil des oberrheinischen Kochbuch beschrieben.

29. Sauerkraut-Torten.

Man wässert 2 Pfund Sauerkraut acht Tage, gießt alle Tage frisches Wasser daran; dann thut man es in einen Topf mit ein wenig Salz und Wasser zum Feuer, läßt es eine Stunde schnell kochen, damit es schön weiß bleibt, man schüttet dann das Wasser ab und thut wieder anderes warmes Wasser dazu. Man läutert 3 Viertelpfund Zucker, bis er einen Faden zieht, schält zwei Citronen, schneidet sie in feine längliche Streifen, thut sie in den Zucker und den Zucker zum Kraut, läßt es noch eine halbe Stunde kochen, bis daß keine Brühe mehr und das Kraut weich ist, drückt den Saft von den zwei Citronen dazu, thut das Kraut in eine Schüssel und verbraucht es zur Fülle einer Torte.

30. Süßer Teig zu Torten.

Zu diesen Torten verfertigt man folgenden Teig: Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, ein Viertelpfund fein gesiebten Zucker, 1 Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, 1 Viertelpfund frische Butter, ein Ei und einen Kaffeelöffel voll Zimmet und verfertigt davon einen guten Teig; dieser gibt den Boden zu einer großen Torte. Will man Gitter über die Torte thun, so muß man ein Viertelpfund Butter

und 3 Viertelpfund Mehl mehr nehmen; diesen Teig kann man zu allen Torten gebrauchen, wo man den spanischen Brodteig nicht liebt.

30. Schokolade-Torte.

Man stößt ein halbes Pfund geschälte Mandeln fein, legt ein halbes Pfund Schokolade auf eine Platte und stellt sie in einen nicht gar warmen Ofen, damit sie weich wird. Man thut sie in eine tiefe Schüssel, zerrührt sie mit einem Ei, thut die Mandeln mit 3 Viertelpfund Zucker und von zwei Citronen die Schale am Zucker abgerieben, dazu, rührt 18 Eiergelb darein und rührt dieß eine halbe Stunde nach einander; dann schlägt man das Weiße von den Eiern zu einem satten Schnee und rührt ihn langsam darunter. Man streicht eine steife Form mit frischer Butter an, legt ein Papier darein und streicht dieses auch mit Butter an, streut feingestoßene Biscuit darauf, thut das Gerührte darein, stellt sie gleich in einen nicht zu warmen Ofen, läßt sie eine Stunde backen, kehrt sie auf eine flache Platte um und läßt das Papier darauf bis sie kalt ist; dann nimmt man es weg und streut fein gesiebten Zucker darüber.

Hat man keine Form zu dieser Torte, so beliebe man im ersten Theil Nr. 41. bei den Torten nachzusehen, wie man diese Torte ohne Form backen kann.

31. Mandeltorte mit Erdbeeren.

Man schält und stößt ein Pfund Mandeln fein, kocht ein Pfund gröblich gestoßenen Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, schäumt ihn ab und läßt ihn bis zum Flug einkochen, d. h. wenn man den Löffel darein dunkt, schnell heraus zieht und stark darauf blaset, er wie Fäden fliegt oder Fäden zieht, so ist der Zucker gut. Man thut nun geschwind die Mandeln darein mit 2 Kochlöffel voll Mehl, arbeitet dieß wohl durcheinander, streicht ein Tor-

tenblech mit frischer Butter an, thut den Mandelteig auf ein Würkbrett, streut Mehl auf das Brett und wahlt ihn so groß als die Form; man thut ihn darein, drückt ihn wohl an, schneidet ihn oben ab und backt ihn in einem nicht gar warmen Ofen. Man nimmt eine halbe Maas schöne Wald-Erdbeeren, streut ein halb Pfund feingesiebten Zucker darüber und läßt sie eine halbe Stunde stehen; dann schlägt man eine halbe Maas guten Rahm zu einem dicken Schnee, nimmt den Schaum ab und thut ihn in ein Haarsieb, bis aller Rahm geschwungen ist; wenn die Torte gelbbraun gebacken und kalt ist, so hebt man sie vorsichtig aus der Form, stellt sie auf einen Tortenteller, thut die Erdbeeren mit dem Zucker unter den Rahm, füllt die Torte mit dem Rahm und gibt sie gleich zu Tische. Auch ohne Erdbeeren ist diese Torte schön.

32. Ein spanischer Brod- oder Blätterteig.

Man nimmt ein Pfund schönes Weißmehl, thut es auf ein Würkbrett, macht in der Mitte eine Grube, thut 2 Messerspitzen voll Salz darein und ein Viertelpfund frische Butter; man nimmt frisches Wasser, schüttet es in die Grube und macht einen Teig, den man gut würken kann, doch darf er nicht zu dick seyn. Man würkt den Teig so, daß wenn man mit den Fingern darein drückt, er wieder in die Höhe geht und legt ihn beiseits; man nimmt 3 Viertelpfund frische Butter, würkt sie mit Wasser aus, damit keine Knolle darin zurückbleibt, legt sie in eine Serviette und drückt sie breit; man wahlt den Teig rund, legt die Butter darauf, schlägt die vier Enden des Teiges über die Butter zusammen und wahlt ein Stück daraus; man legt es in drei Theile zusammen und wahlt es in die Länge; man legt es wieder in drei Theile, wahlt ihn noch einmal auf diese Weise, dann läßt man ihn eine halbe Stunde liegen; dieß wird noch zwei Mal auf die gleiche Art wiederholt und dann kann man ihn verbrauchen zu was man will.

Im ersten Theil sind noch andere Arten Butter- oder Blätterteige, so wie die zu Pasteten, beschrieben.

33. Torteletten von Schokolade.

Man nimmt 1 Viertelpfund von der besten Schokolade, reibt sie fein und thut sie mit einer halben Maas Rahm, 4 Loth Zucker und ein wenig feingestoßenen Zimmet aufs Feuer und läßt es kochen bis auf anderthalb Schoppen; den Rahm läßt man mit der Schokolade durch ein Haarsieb laufen, zerrührt acht Eiergelb, rührt den Rahm, wenn er kalt ist, in die Eier, das Weiße schwingt man zu einem satten Schnee, rührt ihn langsam darunter, legt in eine Tortelettenform Blätter von spanischem Brodteig, füllt sie mit der Masse, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen schön backen. Mit Milch werden sie auch gut.

34. Himbeeren-Torteletten mit Rahm.

Man legt in eine tiefe Tortelettenform Blätter von spanischem Brodteig und thut einen Finger breit hoch Himbeeren darein. Zu 30 Torteletten nimmt man 12 Loth Zucker und einen Kaffeelöffel voll Zimmet, rührt das Gelbe von 8 Eiern dazu und rührt sie eine Viertelstunde lang; dann thut man anderthalb Schoppen süßen Rahm dazu, rührt ihn zu den Eiern und füllt die Förmchen damit voll; man backt sie langsam in einem warmen Ofen, streut noch ein wenig Zucker darüber und gibt sie kalt auf den Tisch. Auf gleiche Weise macht man Torteletten von Kirschen oder Erdbeeren. Zu sauern Kirschen nimmt man gleich viel Zucker, zu schwarzen Kirschen nur halb so viel. Zu 24 Torteletten macht man einen spanischen Brodteig von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter.

35. Torteletten von Kartoffeln (Erdäpfeln.)

Man nimmt ein halbes Pfund feingeriebene Kartoffeln, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, rührt es mit 10 Eier-

gelb eine halbe Stunde lang mit ein wenig Zimmetöl und Orangenblüthengeist oder der abgeriebenen Schale von einer Citrone. Das Weiße schwingt man zu einem satten Schnee, streicht Torteletten formen mit frischer Butter an, streut gestoßenes Milchbrod darüber und füllt die Formen, stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen und läßt sie drei Viertelstunden darin backen. Von diesem Teig kann man einen Kuchen machen.

36. Rahm-Torteletten.

Man nimmt das Gelbe von acht Eiern, 1 Viertelpfund feingesiebten Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone, oder legt in den Rahm ein Stänglein Vanille, läßt den Rahm kochen und wieder kalt werden; dann nimmt man anderthalb Schoppen oder eine halbe Maas Rahm in die wohlzerrührten Eier, das Weiße schwingt man zu einem satten Schnee, legt von spanischem Brodteig Blätter in die Formen, füllt sie und läßt sie eine halbe Stunde backen.

37. Orangen- (Pomeranzen) Torteletten.

Man zerdrückt ein halbes Pfund Biscuit, gießt ein Glas voll guten weißen Wein darüber und läßt es weichen; man zerrührt ein Viertelpfund frische Butter mit sechs Eiergelb zu einem dicken Schaum, thut die geweichten Biscuits zu dem Gerührten, mit 1 Viertelpfund Zucker, einem Kaffeelöffel voll Zimmet, einem halben Loth gestoßener candirter Pomeranzenblüthe und einer halben in Zucker eingemachten und trockenen Orangenschale, das Weiße von den Eiern schlägt man zu einem satten Schnee, legt Blätter von spanischem Brodteig in Tortelettenformen, rührt den Schnee langsam zu dem andern, füllt die Formen und backt sie eine halbe Stunde.

38. Aepfel mit Teig belegt.

Man nimmt eine gute Sorte Aepfel, nur keine süßen, schält und schneidet sie mitten von einander, sticht das

Kernhaus vorsichtig heraus, damit der halbe Apfel ganz bleibt. Man nimmt spanischen Brodteig, wahlt ihn einen guten Messerrücken dick aus und sticht mit einem runden Ausstecher so viel Blätter als Aepfel sind. Man nimmt das Weiße vom Ei, zerklopft es mit ein wenig Wasser, streicht jeden halben Apfel damit an und streut Zucker darüber; man legt ein Blättchen Teig darauf, drückt ihn wohl an den Apfel an, nimmt ein Blech und bestreicht es dick mit frischer Butter; man legt die Aepfel so darauf, daß keiner den andern berührt, streicht sie wieder mit dem Weißen vom Ei an, streut Zucker darüber und backt sie in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne.

39. Kirschbrod.

Man schneidet Milchbrod in runde etwa zwei Finger dicke Stücke, legt es auf eine Platte und schüttet Milch darüber, deckt sie zu und läßt sie eine Stunde stehen. Man nimmt 1 oder 2 Pfund schwarze Kirschen, nachdem man viel oder wenig braucht; thut die Kirschen, sobald sie gewaschen und die Stiele davon sind, in eine Casserolle mit zwei Gläsern voll rothem Wein, einem Stück Zucker und Zimmet in kleine Stücke gebrochen, ein halbes Glas voll Wasser und ein Stück Brodrinde und läßt dieß zusammen kochen bis die Kirschen verkocht sind; man nimmt alsdann das Brod aus der Milch, kehrt es in zerklopften Eiern und dann in geriebenem Brod um und backt die Schnitten in heißer Butter schön gelb, legt sie auf Papier, damit das Fett davon kommt, dann legt man sie schön auf eine Platte; wenn die Sauce gekocht ist, so schüttet man sie durch ein Haarsieb über das gebackene Brod und drückt die Kirschen so viel als möglich aus. Diese Sauce kann man zu allen Kuchen von Früchten gebrauchen.

Saucen zu Kuchen und gekochtem Obst.

40. Sauce von Wein.

Man nimmt eine Bouteille oder weniger weißen Wein, je nachdem man Sauce braucht, thut ihn in eine Casserolle mit ein wenig Wasser, reibt die Schale von einer Citrone am Zucker ab, den Saft davon drückt man in den Wein, legt den Zucker dazu und läßt ihn kochen bis er nicht mehr nach Wein riecht. Indem der Wein kocht, zerrührt man vier Eiergelb mit ein wenig Wässer bis sie weiß sind, rührt den Wein dazu, thut ihn wieder aufs Feuer und rührt darin, bis die Sauce kocht; dann schüttet man sie durch ein Haarsieb in eine Sauciere und stellt sie zum Kuchen auf den Tisch.

41. Sauce von Milch.

Man nimmt eine halbe Maas gute Milch, thut 4 Loth feingestoßene Mandeln und ein Stück Zucker dazu, und wenn die Milch anfangen will zu kochen, so rührt man darin, bis daß sie etliche Mal aufkocht; man zerrührt das Gelbe von 4 Eiern mit 3 Löffel voll Rosenwasser, rührt die Milch dazu, thut sie wieder aufs Feuer und wenn sie anfängt zu kochen, so schüttet man sie durch ein Haarsieb in eine Sauciere und drückt die Mandeln so viel als möglich aus.

42. Sauce von Rahm mit Vanille.

Eine halbe Maas Rahm wird mit einem Stänglein Vanille aufgekocht, in einen Topf geschüttet, etwa 2 Stunden stehen gelassen, damit er den Geruch von der Vanille bekommt; dann thut man ihn wieder in eine Casserolle mit Zucker, zerrührt 3 Eiergelb mit ein wenig Milch, und wenn der Rahm kocht, so rührt man ihn in die Eier und läßt ihn wieder kochen; dann thut man ihn in eine Sauciere; und wenn man die Sauce auf den Tisch gibt, so nimmt man die Vanille daraus. Man kann der Sauce jeden beliebigen Geruch geben.

43. Gekochte Pfirsiche.

Man nimmt Pfirsiche, die noch nicht ganz weich sind, schält und schneidet sie mitten von einander, nimmt den Stein davon, legt sie in eine breite Casserolle neben einander, streut gestoßenen Zucker darüber, etliche Stücke Zimmet und Wein, deckt sie wohl zu und läßt sie kochen bis sie weich sind. Dann nimmt man sie mit einem Löffel aus dem Saft, legt sie auf ein Haarsieb, damit der Saft abläuft. Hernach legt man sie auf eine Platte; den Saft läßt man dick einkochen; sollte nicht genug Zucker daran seyn, so thut man mehr dazu. Die Kerne von den Pfirsichen klopft man sorgfältig auf, so daß sie ganz bleiben; man kocht sie ein wenig im Wasser, schält sie und legt in jeden halben Pfirsich einen halben Kern; den dick eingekochten Saft schüttet man durch ein Haarsieb über die Pfirsiche und gibt sie kalt auf den Tisch.

44. Gekochte Aprikosen.

Sie werden wie die Pfirsiche gekocht, nur muß man sie etwas härter nehmen, weil sie leicht verkochen.

45. Gekochte Maulbeeren.

Zu einem halben Pfund Zucker nimmt man einen halben Schoppen rothen Wein, ein Stück Zimmet und kocht ihn zu einem dicken Syrup. Dann thut man ein Pfund schwarze Maulbeeren darein, läßt sie auf einem starken Feuer schnell etliche Mal überkochen und schüttet sie in eine Schüssel; ist der Saft zu dünn, so schüttet man ihn wieder in die Casserolle und läßt ihn kochen, bis er Faden zieht; die Maulbeeren thut man auf die Platte, auf welcher man sie zu Tische gibt; den Syrup schüttet man darüber und gibt sie kalt auf den Tisch.

46. Gekochte Stachelbeeren.

Man bricht sie, wenn sie so groß wie Erbsen sind, pflückt die Stiele und Blumen ab, wäscht sie, legt sie in kochen-

des Wasser, deckt sie zu und läßt sie etliche Minuten darin liegen, damit sie nicht zerfallen. Dann läßt man sie im Wasser weich kochen, schüttet sie in ein Haarsieb, damit das Wasser davon kommt; man kocht mit Wasser ein Stück Zucker, die halbe Schale von einer Citrone fein und länglicht geschnitten, zu einem dicken Syrup; die Beeren legt man darein und läßt sie nur heiß werden, nicht kochen, wodurch der Syrup wieder dünner wird, hebt die Beeren vorsichtig mit einem Schaumlöffel heraus, den Syrup kocht man wieder dick, schüttet ihn über die Beeren, und wenn sie kalt sind, so garnirt man sie mit Anisbrod.

47. Gekochte Johannistrauben.

Wenn die Trauben von den Stielen gepflückt sind, so werden sie wie die Stachelbeeren gekocht. Man servirt sie kalt und garnirt sie mit Zuckerbrod.

48. Zuckerbrod mit Hefenteig.

Man thut ein halbes Pfund Mehl in eine irdene Schüssel, rührt in der Mitte des Mehls mit 2 Eßlöffel voll Bierhefe und 4 Löffel voll Milch einen kleinen Teig an, stellt die Schüssel an einen warmen Ort, damit der Teig auftreibt, zerrührt ein halbes Pfund gute frische Butter mit dem Gelben von acht Eiern und 2 ganzen zu einem dicken Schaum, thut 1 Viertelpfund gesiebten Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu; den aufgegangenen Teig mit dem Mehl rührt man auch dazu und bearbeitet ihn eine Viertelstunde; das Weiße von den acht Eiern schlägt man zu einem satten Schnee und rührt ihn langsam darunter. Zuvor formirt man von gutem Schreibpapier 30 kleine Kapseln, ungefähr 10 oder 12 von einem Bogen, streicht sie mit geschmolzener Butter an, streut gesiebten Zucker und in feine Filet geschnittene Mandeln darüber, stellt die Kapseln auf das Blech, auf welchem man sie in den Ofen thut; füllt sie halb voll

von dem Teig, stellt sie an einen warmen Ort und läßt sie in die Höhe gehen bis die Kapseln voll sind; man stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen und läßt sie schön gelb backen. In einer halben oder drei Viertelstunden sind sie gut; dann nimmt man das Papier davon.

49. * *Brioches.*

Ein Pfund feines weißes Mehl wird mit heißem Wasser zu einem Teig angerührt; man nimmt alsdann ein halbes Pfund frische Butter und fünf Eier, verarbeitet die Eier wohl mit der Butter und mischt mit dem Teig nebst einer kleinen Hand voll Salz, eben so viel Zucker und einen Löffel voll guter Bierhefe. Man muß diesen Teig den Tag vorher anmachen und die Nacht über an einem warmen Orte aufgehen lassen. Den andern Morgen wird er zweimal umgekehrt, in die Formen gethan und in einem Ofen gebacken.

50. * Schokolade-Brödchen in Kapseln.

Man nimmt das Weiße von 6 Eiern und 1 Pfund gestoßenen und feingesiebten Zucker, schwingt beides mit einander zu Schnee und reibt so viel Schokolade dazu als nöthig ist, bis daß es eine braune Farbe bekommt; man füllt alsdann papierne Kapseln damit, doch nicht ganz voll, und backt sie in einem Backofen nach dem Brod.

51. * Italienische Brödchen in Kapseln.

Zu 1 Pfund Zucker nimmt man das Weiße von 5 Eiern, schwingt dies wohl unter einander, schneidet abgeschälte Mandeln und thut dazu, bis es genung ist, dann feingeschnittene Citronenschale, füllt Kapseln damit und backt sie wie die obigen.

Verschiedene nachgebrachte Artikel.

Ein welscher Hahn mit Trüffeln.

Man schlachtet einen fetten jungen Hahn vier oder fünf Tage vorher, je nachdem die Witterung kalt oder warm ist, hängt ihn in die Luft, damit er mürber wird, dann wird er sorgfältig gerupft; wenn er ausgenommen und sauber gewaschen ist, so werden die Beine hinterwärts gezogen und ein Spießlein von Eisen durchgesteckt; man dressirt ihn mit einer Nadel, in welche man eine starke Schnur thut und bindet diese auf dem Rücken fest zusammen. Zur Fülle schält und schneidet man eine gute Hand voll Schalotten, Petersilie und Schnittlauch, discht dieß in einem Stück frischer Butter bis die Schalotten weich sind: man hackt die Leber vom Hahn mit etlichen Hühner- oder Gänselebern fein, thut sie zu den Schalotten mit zwei Eiern, Salz und Gewürz und rührt alles wohl durcheinander. Man kocht zuvor ein Viertel- oder halbes Pfund sauber gewaschene Trüffeln in einer halben Maas rothem Wein mit einigen Speckschwarten, Salz, Gewürz und Zwiebeln, läßt sie eine halbe Stunde kochen und schält sie fein. Sind es große Trüffeln, so schneidet man sie in zwei oder drei Theile; die kleinen läßt man ganz; man thut sie zur Fülle mit dem Saft von einer Citrone, thut die Fülle in den Hahn und näht ihn zu, dressirt ihn wieder, die Beine bindet man mit Bindfaden über dem Burzel zusammen und schneidet die Füße davon; dann wird er schön gespickt, mit Papier wohl umwickelt und in zwei Stunden gebraten. Hat man viel Trüffeln, so werden sie eine halbe Stunde vorher gekocht,

ehe der Hahn gebraten wird. Der Hahn wird mit Salz und Pfeffer inwendig gerieben, dressirt, gespickt und nur die Beine zusammen gebunden; dann werden die Trüffeln warm darein gethan, die Oeffnung zugenäht, die Beine gebunden und gleich gebraten, dieß gibt dem Hahn den Geschmack von den Trüffeln. — Alles Geflügel kann man auf diese Weise mit Trüffeln füllen.

Trüffeln mit Sauce.

Wenn die Trüffeln gewaschen und gebürstet sind, so wird die schwarze Schale fein davon geschnitten; die Trüffeln werden dann in Scheiben geschnitten. Man thut in eine Casserolle etliche Eßlöffel voll feines Baumöl, etliche Schalotten, feingeschnittene Petersilie, ein Stück magern Speck, Salz und Gewürz. Die Trüffeln thut man auf ein nicht zu starkes Feuer, läßt sie dämpfen bis das Oel klar wird; dann thut man ein Glas voll rothen Wein und Fleischbrühe dazu, läßt sie eine halbe Stunde lang kochen, richtet sie an und garnirt sie mit glacirten Kalbsmichlein.

Trüffeln in Papier.

Wenn die Trüffeln gereinigt sind, so thut man sie in eine hohe, enge Casserolle oder in einen irdenen Topf mit einer halben Maas rothem Wein, Fleischbrühe, einigen Speckschwarten, auf welchen noch ein wenig Speck ist, Salz, Lorbeerblättern, Gewürz und drei Zwiebeln, läßt sie eine gute halbe Stunde kochen, dann stellt man sie vom Feuer wohl zugedeckt, damit kein Dampf davon kommt, schneidet so viel Papier an beiden Enden kraus als Trüffeln sind, wickelt jede in ein Papier, richtet auf einer Platte eine geschickt gebrochene Serviette, legt die Trüffeln darein und gibt sie warm auf den Tisch.

Trüffeln eingemacht zu erhalten.

Sie werden gereinigt und gekocht wie die vorhergehenden; man läßt sie zugedeckt in der Sauce kalt werden; dann legt man sie in einen steinernen Topf, gießt gutes feines Baumöl darüber, bindet den Topf mit einer Blase zu und stellt ihn in einen kühlen Keller; in weitläufigen Bouteillen sind sie auch sehr gut, man braucht nicht so viel Oel.

Welschkorn einzumachen.

Man bricht den Kolben von der Pflanze, wenn er ungefähr einen halben Finger lang, noch nichts als die fleischigte Aehre sichtbar ist und man noch nichts von den Körnern sieht, putzt man sie sauber ab, legt sie 4 Stunden in frisches Wasser und eben so lang in Salzwasser, rangirt sie in einem steinernen Topf und kocht so viel Weinessig, daß die Aehren damit bedeckt werden können, mit einem Eßlöffel voll ganzem Pfeffer, halb so viel Nägelein, einem Stück Zimmet und einer Hand voll Salz, läßt den Essig kalt werden und schüttet ihn über die Aehren; man bindet den Topf mit Blase zu und stellt ihn in den Keller; wenn sie 4 bis 6 Wochen gestanden haben, so sind sie zum Gebrauch gut, sie werden wie die Gurken oder kleine Kukummern zum Rindfleisch oder kalten Braten servirt; sie sind sehr gut und schön.

Sardellen-Butter zum Rindfleisch.

Man wäscht ein Viertelpfund Sardellen zu einem halben Pfund frischer Butter, backt sie fein, nimmt die Butter und Sardellen oder Anchois in eine Schüssel, zerdrückt beides zusammen bis es weich ist; man drückt es dann durch ein Haarsieb oder feines Tuch, gibt ihm eine schöne Form und stellt es zu Rettigen zum Rindfleisch auf den Tisch.

Salmen zu salzen und zu räuchern.

Man spaltet den Salmen der Länge nach von einander, schneidet den Grat vorsichtig heraus und den Kopf ab, legt ihn auf ein Brett und salzt ihn auf beiden Seiten ein; das Salz wird wohl eingerieben und eine Hand voll Rosmarin und eben so viel Lorbeerblätter darauf gelegt; man läßt ihn 48 Stunden liegen, während welchen er etliche Mal umgewendet wird; dann hängt man ihn am Schwanz in den Rauch, läßt ihn 2 oder 3 Tage hängen, je nachdem der Rauch stark ist, damit er ja nicht zu trokken wird. Alsdann verwahrt man ihn an einem trockenen Orte. Zum Gebrauch schneidet man nur messerrückendicke Stücke davon und gibt ihn kalt auf den Tisch, nur mit Essig und Oel oder mit einer kalten Sauce.

Salmen in Baumöl aufzubewahren.

Der Salmen wird in Stücke geschnitten, so groß als man glaubt ihn nöthig zu haben; man thut Salz und Pfeffer auf eine Platte und feines Baumöl, je nachdem man viel oder wenig Salmen hat, zerrührt das Salz mit dem Oel wohl, legt den Salmen dazu und wendet ihn gehörig darin um; man läßt ihn etliche Stunden so liegen, während dessen er öfters umgewendet wird; dann legt man ihn auf einen Rost und läßt ihn auf Kohlen auf beiden Seiten schön gelb braten; die Stücke müssen während dem Braten etliche Mal im Oel umgewendet werden; hernach legt man sie wieder auf die Platte ins Oel und läßt sie darin kalt werden; wenn sie kalt sind, thut man sie in einen steinernen Topf, deckt ein rundes Brett darauf, beschwert es mit einem Stein, damit der Salmen nicht in die Höhe kommt und gießt etwa 2 Finger hoch Baumöl darüber. Auf diese Weise kann man ihn kalt oder warm in einer Sauce geben. Der Salmen ist auf diese Art besser als geräuchert.

Braunschweiger Würste.

Man nimmt zu 6 Pfund Schweinefleisch vom Bugstück 1 Pfund Schweineschmalz, schneidet alles Häutige und die Schwarte davon, hackt alles fein, stößt 1 Pfund Salz, Muskatenblüthe und Nägelein, zusammen ein Quentchen, ein halbes Loth Salpeter und eben so viel weißen Pfeffer; man streut alles über das Fleisch, knetet es wohl durcheinander, stopft es in wohlgereinigte Rinderdärme so fest als möglich, bindet sie fest zu, legt sie 48 Stunden in eine Salzlacke, trocknet sie ab und hängt sie vier Tage in Rauch. Sie lassen sich sehr lange halten, nur muß man sie etliche Wochen in die Luft hängen. Sie werden kalt oder ungekocht in dünne Scheiben geschnitten und zum Rindfleisch servirt.

Göttinger Würste.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch vom Lendenstück, schneidet alles Häutige davon, salzt es mit Salz und Salpeter stark ein und läßt es vier Tage liegen; man nimmt dann so viel Schweinefleisch als Rindfleisch, hackt beides fein, schneidet zu 10 Pfund Fleisch 3 Pfund frischen Speck in feine Würfel, stößt Pfeffer und Nägelein, je nachdem man das Gewürz liebt; sollten sie nicht genug gesalzen seyn, so muß man noch gestoßenes Salz dazu thun. Ist alles wohl durcheinander geknetet, so drückt man das Fleisch so fest als möglich in Rinderdärme, legt sie einen Tag in eine Salzlacke, dann hängt man sie in den Rauch, läßt sie schön räuchern und hängt sie in die Luft; sie lassen sich sehr lange halten.

Schwartenmagen.

Man nimmt einen Schweinsmagen; wenn er wohl gereinigt ist, so schabt man das inwendige Fett rein davon ab, nimmt

Schweinefleisch vom Hals oder Bugstück, hackt es zusammen fein; den vierten Theil frischen Speck, kocht man halb weich, schneidet ihn in kleine Würfel, thut ihn zum Fleisch mit gehörig Salz, Pfeffer, Nägelein, Majoran, Cardamomen, ein wenig Salpeter, alles fein gestoßen; man mischt alles wohl durcheinander, füllt es in den Magen, bindet ihn zu und befestigt ihn noch mit einem hölzernen Spießlein, legt ihn in die kochende Brühe, in welcher die Schwarten und Speck gekocht worden sind, läßt ihn eine Stunde langsam unzugedeckt kochen, sticht mit einer kleinen Nadel darein, und wenn keine Brühe und nur wenig Fett herausläuft, so ist er gut; man hebt ihn dann aus dem Topf, legt ihn auf ein Brett, thut noch eines darauf und Gewicht, läßt ihn so über Nacht stehen, hängt ihn 6 Tage in den Rauch, dann in die Luft und er wird sich sehr lange halten. Der Magen wird nicht mehr gekocht, man schneidet dünne Scheiben davon, rangirt es auf Teller und servirt sie kalt. Wer das Gewürz nicht liebt, kann es weglassen.

Würste über den Sommer aufzubewahren.

Wenn die Würste geräuchert und etliche Wochen an der Luft gewesen sind, so werden sie mit einem Tuch so rein als möglich gereinigt und in einen steinernen Topf so satt als nur möglich gelegt. Man läßt Schweineschmalz zergehen, und wenn es nicht mehr warm ist, dann wird es über die Würste geschüttet, so daß sie ganz mit Schmalz bedeckt sind; der Topf wird wohl zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt.

Schinken aus dem Lack zu essen.

Zu einem Schinken nimmt man 2 Loth Salpeter, vermengt ihn mit einer guten Hand voll Salz, reibt den Schinken wohl ein, legt ihn in ein Geschirr, thut das

Salz alles darüber, legt ein Brett darauf und beschwert ihn mit Steinen wohl; sollte er in etlichen Tagen keinen Lack haben, so siedet man eine Hand voll Salz in einem Schoppen Wasser, läßt es kalt werden und schüttet es über den Schinken; in drei Wochen kann man ihn kochen; er hält sich auch sechs Wochen im Salz. Diese Schinken müssen langsamer gekocht werden als die eingenähten und geräucherten, weil sie viel mürber sind. Auch Rindszungen sind nur gesalzen viel besser als geräuchert, so wie Schweinszungen; Kalbsschlegel sind auf diese Weise gesalzen sehr gut, sie müssen nur 14 Tage im Salz liegen.

Harte Eier roth zu machen.

Wenn die Eier gesotten sind, so werden sie gleich geschält, und da sie noch warm sind, in rothen Essig gelegt; wenn sie eine Stunde darin liegen, so sind sie gut. Man schneidet sie in vier Theile und garnirt den Salat damit.

Obst in Bouteillen mit Zucker und Kirschenwasser aufzubewahren.

Im ersten Theil des „Oberrheinischen Kochbuchs" findet man, wie alles Obst in Bouteillen gekocht wird. Wenn die Früchte in den Bouteillen sind, so thut man auf eine Maasbouteille 3 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker und eben so viel gutes Kirschenwasser dazu und kocht die Früchte, wie die andern; Kirschen, Pflaumen, Zwetschen, Mirabellen und Aprikosen sind auf diese Art die besten; man giebt diese Früchte auf den Tisch, ohne sie weiter zu kochen; sie halten sich sehr gut; man öffnet die Bouteillen nicht eher, bis man an den Tisch geht, auch muß man Sorge tragen, daß sie keine Luft bekommen.

Bayerische Staatsbibliothek München

TA

nen.

Brat-Würste | Tuch.

Suppen. | Gemüse | Schinken.

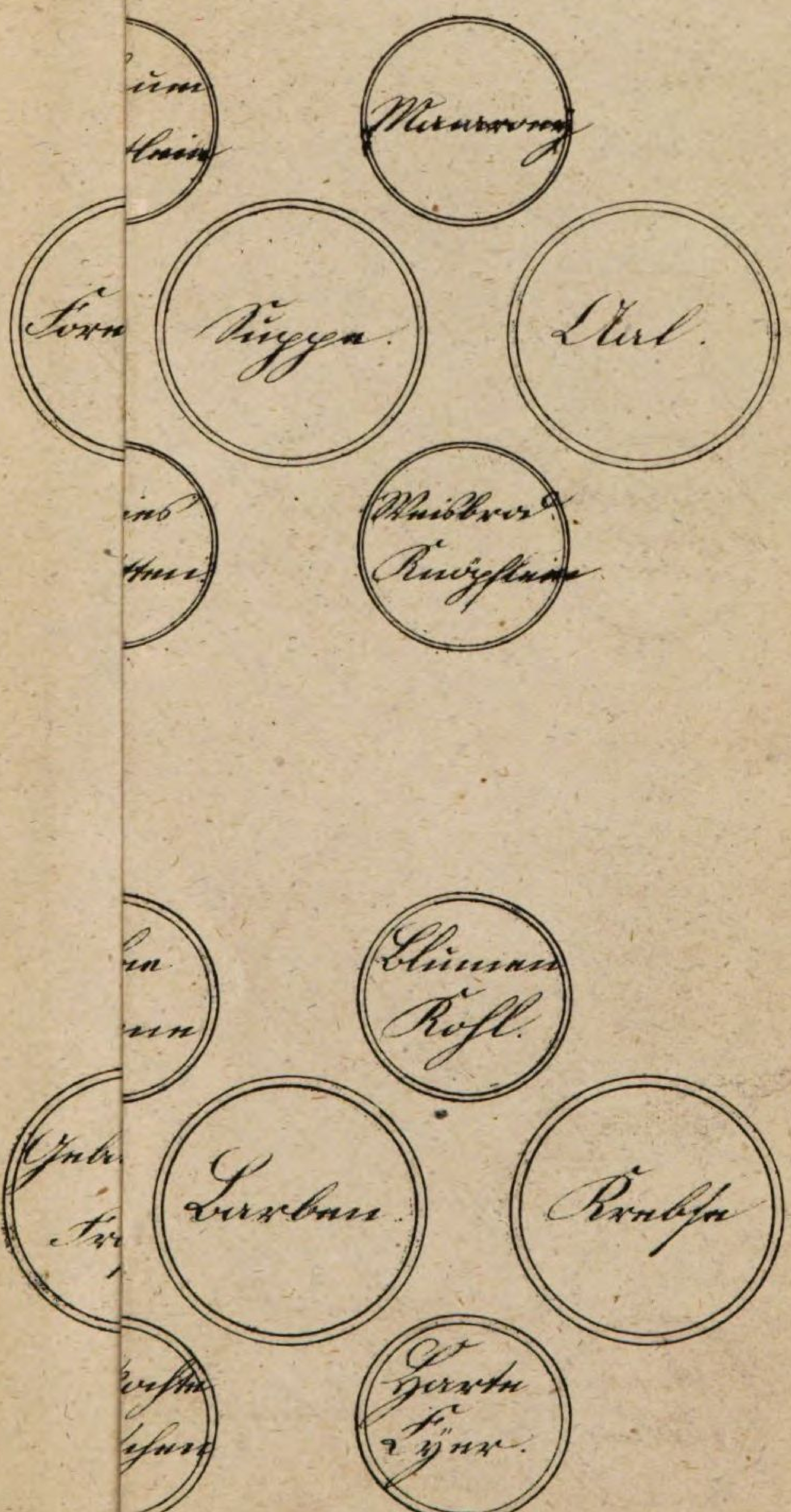
Gebratene Leber. | Koch-geschirr.

Pflaumen. | Blumen Kohl.

Citronen Torte. | Butter.

Mira-bellen. | Datteln

TAB. III.



Bayerische
Staatsbibliothek
München

TA

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Bayerische
Staatsbibliothek
München

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Spörlin, Margaretha

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter, die in der Kunst zu Kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen Nebst einem Anhange von Speisen für Kranke
Bd.: 2. Guter Rath für angehende Hauswirthinnen zu ökonomischer Einrichtung einer Haushaltung, anständige

Mülhausen 1840

Oecon. 2137 t-2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10300257-7